



RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO
MINISTÈRE DE LA SANTÉ
ACTION DES NUTRITIONNISTES DU CONGO
ANUCO/ASBL
COORDINATION GÉNÉRALE
BUREAU NATIONAL



MJGS : F.92/50.723 / Certif MS : N°MS.1257/DESP/DR/RMY/241 Du 21/12/2022
Aut inst : N°16/DUAS/NKT/SS/CKAL/2022

ANUCO/ASBL

RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITES EXERCICE 2024

Décembre 2024

Siège social et Administratif 4 è Rue n° 14 Q. Kimbangu. Commune de KALAMU/ KINSHASA

Tel : 00243898032458, 0814574935, 0998432738, 0900210833

Contact Email : anucoasblnutrition@gmail.com ; www.santeplusbobile.com

N° d'Impôt : A 2315925 L

REPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO

I. INTRODUCTION

L'Action des Nutritionnistes du Congo, ANUCO en sigle, dans l'accomplissement des objectifs, se préoccupe, depuis un certain temps, de donner à ceux qui manipulent les aliments les connaissances nécessaires et de leur faire prendre conscience de leurs responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments en commençant au producteur jusqu'au consommateur.

La raison de cette préoccupation majeure est de voir toute personne impliquée dans la chaîne alimentaire puisse jouer son rôle avec responsabilité pour la protection de la population.

Ainsi, durant l'année 2024, les Nutritionnistes, réunis au sein de la structure ANUCO, ont œuvré en s'engageant farouchement dans la lutte contre la malnutrition dans toutes ses formes, l'insécurité alimentaire, la faim, l'insalubrité alimentaire pour la protection de la population.

Pour concrétiser cette vocation, toutes les couches de la population ont été visitées pour la sensibilisation et la conscientisation. Les civiles comme les hommes en uniforme sous le drapeau ; les enfants, élèves comme étudiants ; les femmes comme les hommes ; les vendeurs dans les marchés ou encore les fidèles dans les églises ; mêmes les passants dans les places publiques ont été aussi visités.

Au cours de cette année 2024, 3 Provinces pilotes ont été ciblées en vue de poser les jalons d'un travail gigantesque qui devrait s'étendre sur toute l'étendue du territoire national, à savoir la Ville-Province de Kinshasa, la Province du Kongo Central et la Province du Kasai.

Ce présent Rapport d'activités retrace succinctement l'ensemble du travail abattu durant la campagne de sensibilisation et qui se subdivise en six (06) parties, à savoir :

- A. Le but et les objectifs de la campagne**
- B. Le contenu du message**
- C. Le déroulement de la campagne**
- D. Les finances**
- E. Les difficultés rencontrées**
- F. Les recommandations**
- G. Les perspectives d'avenir**
- H. La conclusion**

II. BUT ET OBJECTIFS DE LA CAMPAGNE

Partant de la définition de sécurité alimentaire qui indique que la population est dans la sécurité alimentaire lorsqu'elle a, à **tout moment**, un accès **physique et économique** à une **nourriture suffisante, saine et nutritive**.

Suite à la résolution 73/250 de l'Assemblée des Nations Unies du 20 Décembre 2018 qui avait choisi la date du 7 Juin comme celle qui permettra des consolider les efforts pour promouvoir les bienfaits d'une nourriture saine.

Selon les estimations présentées, plus de 600 millions de la population mondiale tombent malades chaque année après avoir consommées des aliments contaminés et 420.000 personnes meurent.

La même source indique qu'il y a plus de 125.000 décès par an des enfants de moins de 5 ans, qui représentent 40% de la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire. Ces maladies sont généralement de nature infectieuse ou toxique et sont causées par les bactéries, virus, parasites ou produits chimiques qui pénètrent l'organisme par le biais d'aliments, breuvages contaminés.

Notons également que ces maladies d'origine alimentaire ont également un impact négatif sur l'économie et le développement de la communauté. Car elles entravent le développement socio-économique en sollicitant lourdement les systèmes de santé et pourtant préjudices aux économies nationales, au tourisme et commerce.

Voyant ces réalités en face, étant nutritionnistes, nous avons constaté que notre population n'a pas seulement le problème d'insuffisance alimentaire mais aussi et surtout, elle est exposée à plusieurs aliments qui ne sont pas sains, moins encore nutritifs, Raison de notre motivation à mener cette campagne de sensibilisation sur la lutte contre insécurité sanitaire des aliments en commençant à Kinshasa, Kongo Central et Kananga. Choies provinces pilotes.

Une nourriture sûre est fondamentale, non seulement pour assurer la santé et la sécurité alimentaire, mais également pour améliorer les services de revenus et le développement économique, le commerce et la réputation internationale de chaque pays.

Notre Référence : Se base sur l'objectif 2 du développement durable dans le plan de Nations-Unies qui a pour mission d'Eliminer la faim, Assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable.

I.1. But final :

Changer le comportement alimentaire de la population congolaise.

II.2. But principal :

Lutter contre l'insécurité sanitaire des aliments

II.3. Objectifs :

- Aider la population à savoir définir la notion de sécurité alimentaire ;
- Présenter les éléments influents de l'insécurité alimentaire ;
- Présenter le danger de l'insalubrité et manque d'hygiène alimentaire ;
- Présenter le danger de pas veiller à la chaîne alimentaire ;
- Montrer à la population les bienfaits et thérapeutiques des aliments (consommation de fruits et légumes) ;
- Montrer le danger des mauvaises combinaisons alimentaires sur la santé cardiaque, rénale, hépatique, sexuelle et autres ;
- Aider la population à se prendre en charge aux premiers soins par les aliments ;
- Montrez au public l'importance de suivre de formation d'élaboration de jus naturels à base de fruits et légumes ;

II.4. Résultats attendus :

A la fin de la campagne la population sera à mesure de :

- Définir la notion de la sécurité alimentaire ;
- Connaître les éléments qui influent sur l'insécurité alimentaire ;
- Déceler le danger de l'insalubrité et manque d'hygiène alimentaire ;
- S'impliquer pour le suivi et la gestion de la chaîne alimentaire ;
- Connaître le pouvoir thérapeutique des aliments ;
- Savoir faire les bonnes combinaisons alimentaires et s'abstenir des mauvaises ;
- Savoir se prendre en charge aux premiers soins par les aliments ;
- Comprendre l'importance de suivre la formation de fabriquer les jus naturels avec les fruits et légumes

III. CONTENU DU MESSAGE

III.1. Considérations Générales

Action des Nutritionnistes du Congo a basé la campagne sur la notion de la sécurité alimentaire, elle a tenu à ce que la population ait une vision claire et détaillée de ce terme. Car dans ses enquêtes en amont, elle avait constaté que le contenu du terme SECURITE ALIMENTAIRE est méconnu par un grand nombre de la population qu'il faudrait aider non seulement à le comprendre et maîtriser mais surtout l'appliquer.

III.2. Définition du terme sécurité alimentaire

Selon la définition qui a été donnée lors du Sommet mondial de l'alimentation de 1996, « la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à **tout moment**, un accès **physique et économique** à une **nourriture suffisante, saine et nutritive** leur permettant de satisfaire leurs **besoins énergétiques** et leurs **préférences alimentaires** pour **mener une vie saine et active** ».

Plusieurs d'autres grandes institutions internationales ont, aussi chacune à sa façon donné une définition particulière sur la notion sécurité alimentaire :

ONU en 1975 : « La capacité de tout temps d'approvisionner le monde en produits de base pour soutenir une croissance de la consommation alimentaire tout en maîtrisant les prix. »

FAO en 1983 : Sécurité Alimentaire : « Consiste à assurer à toute personne et à tout moment un accès physique et économique aux denrées alimentaires dont elle a besoin. »

Banque Mondiale : Sécurité Alimentaire : « L'accès pour tous et en tout temps à une alimentation suffisante pour une vie active et en bonne santé. »

PAM 1989 : Sécurité Alimentaire « Correspond à la capacité pour toute personne de posséder à tout moment un accès physique et économique aux besoins alimentaires de base. Une stratégie nationale de sécurité alimentaire ne peut être envisagée sans assurer la sécurité alimentaire au niveau de foyer familial. »

Partant de ces définitions, nous voyons que la sécurité alimentaire est répartie en deux aspects. Celui de la suffisance alimentaire et celui de la qualité des aliments qui doivent être sains, sûrs et nutritifs.

- La sécurité alimentaire, veut dire donner à la population l'accès physique et économique aux aliments de base dont elle a besoin. * « **Lutte contre l'insuffisance alimentaire (la faim)** »

- Sécurité alimentaire veut dire aussi : fournir l'approvisionnement nécessaire à la population par l'importation des aliments nutritionnellement adéquats. * « **la bonne qualité (saine et nutritive) pour éviter les maladies d'origine alimentaire** » *

A travers notre campagne nous avons invité, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, à s'approprier de cette campagne. Nous avons lancé le message à tous ceux qui cultivent, transforment, transportent, stockent, distribuent, vendent, préparent, servent et consomment des denrées alimentaires d'être chacun responsable de son apport qui doit être positif pour la protection de la population contre les maladies d'origine alimentaire.

III.3. Détail sur la situation alimentaire congolaise

Chaque jour, partout au Congo, des gens tombent malades en raison des aliments qu'ils consomment. Ces affections sont appelées maladies d'origine alimentaire et sont provoquées par des micro-organismes dangereux et/ou des substances chimiques toxiques. La plupart des maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées en manipulant correctement les aliments.

Ce qu'il faut retenir de ces maladies d'origine alimentaire :

- Sont un problème qui se pose aux pays en développement comme aux pays développés ;
- Alourdissent la charge des systèmes de soins ;
- Affectent gravement les nourrissons, les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les malades ;
- Créent un cercle vicieux de diarrhée et de malnutrition ;
- Nuisent à l'économie et au développement national, et au commerce international.

A. Le Monde végétal

Il s'agit des bactéries, des engrais chimiques nocifs et des OGM).

1. Légumes et légumineuses

D'une part l'insalubrité constatée dans les maillots de la chaîne alimentaire comme Transport, stockage, exposition, vente et préparation, affecte facilement les aliments par la présence des pathogènes, comme Virus, bactérie, champignon et les parasites. D'autre part par l'usage des engrais chimiques excessif dans la culture actuelle et sans oublier les OGM qui sont traités au laboratoire.

À l'origine, les OGM ont été créés pour augmenter la production agricole et simplifier le travail au champ. Il suffit de penser aux cultures résistantes aux insectes ou tolérantes aux herbicides. Aujourd'hui, les applications potentielles de la transgénèse dépassent le domaine de l'agriculture pour toucher celui de l'alimentation humaine et même de la pharmacologie.

Les modifications qu'on ne peut prévoir se répartissent en quatre catégories :

- Les modifications relatives à l'expression d'un ou de plusieurs gènes (il peut s'agir d'un gène allergène) ;
- Les modifications relatives au métabolisme de la plante (production de divers composés par réaction de la plante à la synthèse de la protéine du transgène ;
- Les modifications relatives à la composition de la plante (nouvelles protéines synthétisées) ;
- Les modifications relatives à la valeur nutritive de la plante.

L'utilisation des OGM soulèvent certaines inquiétudes quant aux risques potentiels qu'ils peuvent présenter pour la santé :

- Toxicité et allergies **liées** à la présence du gène inséré
- Risques liés à la consommation de produits dérivés d'animaux nourris aux **OGM**.
- Développement de résistance aux antibiotiques.
- Diminution de la valeur nutritive de certains aliments.
- Risques imprévisibles associés à la consommation d'aliments avec **OGM**.

2. Les fruits

Chez nous au pays particulièrement à Kinshasa, la plu part des arbres fruitiers produisent les fruits naturellement bien que devenus rares à cause de déboisement (Mangues, avocat, papaye...). Mais la grande majorité des fruits qui viennent de l'étranger sont les résultats des engrais et des OGM (oranges, pamplemousses, pommes vertes, les raisins, citrons...)

B. Le Monde animal

1. Les volailles

C'est la première catégorie du monde animal qui a connu beaucoup de transformation. Les œufs sont conçus suite aux certains aliments fabriqués au laboratoire qui donnent la poule appelée pondeuse à produire les œufs.

La poule n'a plus besoin d'un coq pour donner les œufs et les poussins. Il suffit de la donner quelques aliments pour donner des résultats.

2. Les bétails

Les bétails reçoivent les piqures pour grossir. Par ailleurs, les viandes disponibles non seulement, elles sont conservées en surgélation ce qui détruit la qualité de la viande, mais conservateurs qu'on y ajoute, les rendent impropres à la consommation.

Toujours dans ce monde animal, il y a une catégorie des aliments qui domine l'assiette kinoise appelée FAMILLE M « Makoso, Mabumu, Mikila, Mipende, Misuni,

non seulement mal conservé mais surtout contiennent trop des graisses saturées qui mettent la vie de la population en danger car apportant les mauvais cholestérols responsables majeurs des AVC, Obésité et stéatose

3. Les poissons

Les poissons sont riches en protéines mais aussi en bonne graisses comme les OMEGA 3 mais malheureusement quelques méthodes utilisées pour attraper les poissons ne sont pas bonnes. On jette des produits dans l'eau qui font tuer les poissons et on ramasse pour servir la population.

Aujourd'hui, il a des aliments travaillés au laboratoire et servis aux poissons pour plus des productions. Ces éléments chimiques nocifs dans l'organisme créent trop des complications sur la santé.

C. Le Monde de breuvage

Toute la vie de l'homme est caractérisée par le breuvage ; l'eau, jus, et autres boissons.

1. L'eau

La qualité de l'eau fournie à la population ne semble pas être confiante. Il est démontré aujourd'hui de 70 à 75% de la population congolaise consomment de l'eau en bouteille vendue dans la place publique. Les 25 à 30% consomment encore l'eau du Robinet qui devient aussi rare.

La question qui est posée, est ce que l'eau qui est consommée venant de bouteille remplit les conditions de normes (hygiéniques et sanitaires) ?

En plus la plus part d'eau contiennent les minéraux ajoutés, en consommer en excès sans avis des médecins peuvent créer d'autres problèmes de santé particulièrement ce sont les reins qui souffrent.

2. Le Jus

La plus part des jus vendus aujourd'hui en plastiques ou en cartons ne sont pas naturels mais remplis des éléments chimiques (colorants, essences, sucre ajouté et les conservateurs). La consommation en excès de ces jus, finisse par amener les maladies hépatiques (hépatite toxique cirrhose de foie) maladies rénales (calculs rénaux, insuffisance rénale).

D. Application :

Dans le contenu de notre message, nous avons retenu deux aspects qui doivent restés dans la tête de nos populations : La contamination et l'empoisonnement des aliments. Nous sommes inspirés du manuel de FAO sur les cinq clés pour les aliments plus sûrs.

1. La contamination

Comme nous l'avons dit au début, la mauvaise manipulation des aliments peut occasionner la contamination des aliments par les virus, champignon, les moisissures, bactéries et les parasites.

La circulation des micro-organismes dépend des mouvements des êtres vivants et des objets. Le transfert des micro-organismes d'une surface à une autre est appelé "contamination". Les mains sont un des moyens de transfert les plus courants des micro-organismes d'un lieu à l'autre. Les micro-organismes peuvent se propager par l'intermédiaire d'eau ou d'aliments contaminés.

Les micro-organismes dangereux qui peuvent se retrouver dans les aliments que nous consommons peuvent nous rendre malades et peuvent même tuer.

Il y a des pathogènes qui ne peuvent même pas modifier l'apparence des aliments. Donc ce n'est pas l'odeur, le goût et l'aspect des aliments qui peuvent nous indiquer si l'aliment est bon ou nocif. Certains pathogènes d'altération modifient l'apparence des aliments et sont dangereux, comme la moisissure verte du pain, qui peut produire des toxines.

Quelques exemples de micro-organismes alimentaires dangereux :

- **Bactéries** : Salmonella, Shigella, Campylobacter et E. coli ;
- **Parasites** : Giardia, Trichinella;
- **Virus** : Hépatite A, Norovirus.

Nous avons illustré pendant la campagne quelques échantillons réels de fruits moisissus pour susciter l'intérêt.

Nous avons insisté pour montrer à la population qu'il y a des milieux favorables qui facilitent la multiplication des microbes et peuvent influencer la contamination des aliments que nous consommons (Fruits, légumes, viandes, eau...) Ils sont surtout :

- Dans le sol et l'eau ;
- Dans les excréments humains ou des animaux ;
- Chez le rat, la souris, les insectes et autres nuisibles ;
- Chez les animaux domestiques, marins et d'élevage (par exemple les chiens, les poissons, les vaches, les poulets ou les porcs) ;
- Chez les êtres humains (selles, bouche, nez, intestin, mains, ongles et peau).

Les excréments humains et animaux contiennent des micro-organismes qui provoquent des maladies. Une seule cuillère à café de terre contient plus d'un milliard de micro-organismes. Tous les êtres vivants ont leurs micro-organismes associés.

Les animaux portent des micro-organismes sur les pattes, dans la gueule et sur la peau. On trouve en moyenne 100 000 bactéries sur chaque centimètre carré de peau humaine.

Les animaux de compagnie et domestiques peuvent également être source de contamination. Si une personne qui manipule des aliments est infectée par un virus et continue de préparer des aliments, certains virus pourront être transmis au consommateur par cette voie.

L'hépatite A et le novovirus sont des exemples de virus qui peuvent se transmettre de cette façon.

Les zoonoses sont des maladies transmissibles provoquées par des micro-organismes qui passent de l'animal à l'homme. La grippe aviaire et les infections à E. coli 0157 sont des exemples de zoonoses.

La grippe aviaire peut être transmise à l'homme par contact direct avec des oiseaux infectés ou avec des objets contaminés par leurs excréments.

➤ **Croissance des micro-organismes**

La plupart des micro-organismes "croissent" par multiplication. Pour se multiplier, les micro-organismes ont besoin :

- D'aliments ;
- D'eau ;
- De temps ;
- De chaleur.

La viande, les produits de la mer, le riz cuit, les pâtes cuites, le lait, le fromage et les œufs sont autant d'aliments où les micro-organismes trouvent des conditions de croissance idéales. Une bactérie peut se dédoubler en 15 minutes à peine.

Ce qui implique qu'en six heures, une bactérie peut se multiplier à plus de 16 millions d'exemplaires. Pour devenir nuisibles, certaines bactéries doivent être présentes en nombre élevé. D'autres bactéries peuvent provoquer des maladies à partir de très faibles effectifs. Les virus ont une taille minuscule par rapport aux bactéries. Ils ne se développent pas dans l'eau ni dans les aliments, mais sont transmis par leur intermédiaire.

Nous avons utilisé les graines du riz pour faire la démonstration de la multiplication bactérienne. Chaque 15 secondes on multiplie par deux la graine pour illustrer comment les bactéries se multiplient.

➤ **Les symptômes des maladies d'origine alimentaire**

Chaque année, des milliards de personnes subissent un ou plusieurs épisodes de maladies d'origine alimentaire, sans jamais savoir que leur maladie a été provoquée par les aliments.

Les symptômes les plus courants des maladies d'origine alimentaire sont les suivants :

- Douleurs stomacales ;
- Vomissements ;
- Diarrhée.

Les symptômes dépendent de la cause de la maladie. Ils peuvent se manifester rapidement après l'ingestion de l'aliment, ou plusieurs jours ou semaines après. Dans la plupart des maladies d'origine alimentaire, les symptômes apparaissent 24 à 72 heures après l'ingestion.

Les maladies d'origine alimentaire peuvent induire des problèmes de santé à long terme. Les aliments contaminés peuvent provoquer de très graves maladies, notamment des cancers, l'arthrite et certains troubles neurologiques.

Chez les nourrissons, les malades, les femmes enceintes et les personnes âgées, les maladies d'origine alimentaire ont habituellement des conséquences plus graves et plus souvent fatales.

Nous avons donné quelques recommandations d'orientation pour le traitement des maladies d'origine alimentaire. Toutefois, on demandera un avis médical en cas de selles trop fréquentes, très liquides ou sanguinolentes, ou si elles ont duré plus de 3 jours.

Certaines maladies d'origine alimentaire peuvent se transmettre de personne à personne. Les soignants peuvent être contaminés par leurs patients atteints de maladies d'origine alimentaire.

➤ **Que faire si l'on tombe malade ?**

S'abstenir de manipuler ou de préparer des aliments tant qu'on est malade, et pendant 48 heures après l'arrêt des symptômes. En cas d'impossibilité, se laver les mains à l'eau et au savon avant toute manipulation, et à plusieurs reprises pendant la préparation des aliments.

Si les symptômes sont sévères, demander immédiatement un avis médical.

- Les travailleurs des industries alimentaires doivent notifier à leur employeur les affections suivantes : hépatite A, diarrhée, vomissements, fièvre, irritation de la gorge, éruption cutanée, autres lésions cutanées (brûlures, coupures, etc.), et tout écoulement des oreilles, des yeux ou du nez.
- Certaines activités à haut risque, comme l'abattage ou la confection de plats prêts à consommer, peuvent exiger des équipements personnels spéciaux de protection.
- Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent pendant que vous faites la cuisine
- Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes
- Lavez et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments

- Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine

La plupart des micro-organismes ne provoquent pas de maladies, mais beaucoup de micro-organismes dangereux sont présents dans le sol et dans l'eau, ainsi que chez les animaux et les êtres humains.

Ces micro-organismes dangereux sont véhiculés par les mains, les torchons et les ustensiles, et en particulier les planches à découper. Le plus léger contact suffit pour qu'ils passent dans les aliments et provoquent des maladies d'origine alimentaire. Considérations et conseils à l'intention du formateur Le seul aspect de propreté ne signifie pas qu'un objet soit propre.

Il faut plus de 2,5 milliards de bactéries par 250 ml pour troubler l'eau, mais il suffit parfois de 15 à 20 bactéries pathogènes pour provoquer une maladie. Si dans votre région on pratique l'abattage domestique des animaux, les directives suivantes sont d'une grande importance :

- Tenir la zone en état de propreté et à l'écart des zones de cuisine.
- Se changer de vêtements, se laver les mains et laver les instruments après chaque abattage.
- Ne pas abattre d'animaux malades.
- S'informer des maladies présentes dans la région, telles que la grippe aviaire. Les risques que ces maladies font encourir à l'être humain peuvent imposer des précautions supplémentaires, telles que le port de vêtements de protection personnels. Contacter les autorités locales pour obtenir toute information nécessaire.
- Évacuer les excréments de la zone d'habitation et les tenir à l'écart des zones de production, de préparation et de stockage des aliments.
- Se laver les mains pour éviter toute contamination par des matières fécales.
- Tenir les animaux domestiques et autres animaux vivants à l'écart des zones de production, de préparation et de stockage des aliments (animaux de compagnie, volailles, animaux élevés au domicile).

➤ **Comment rester propre :**

Se laver les mains

C'est par les mains que se transmettent fréquemment les micro-organismes d'un lieu à un autre, aussi est-il très important de se laver les mains.

On doit se laver les mains :

- Avant de toucher les aliments, et à plusieurs reprises en faisant la cuisine ;
- Avant de manger ;
- Après être allé aux toilettes ;
- Après avoir touché de la viande ou de la volaille crue ;
- Après avoir changé les couches d'un nourrisson ;
- Après s'être mouché ;

- Après avoir manipulé des déchets ;
- Après avoir manipulé des produits chimiques (y compris les produits de nettoyage) ;
- Après avoir joué avec des animaux de compagnie ;
- Après avoir fumé.

Pour se laver les mains :

- Se mouiller les mains à l'eau courante ;
- Se les frotter pendant 20 secondes avec du savon ;
- Se les rincer à l'eau courante ;
- Se sécher complètement les mains à l'aide d'un chiffon propre et sec, de préférence en papier.

Dans l'industrie alimentaire, l'hygiène personnelle revêt une très grande importance. L'emploi des gants et l'intérêt de tenir ses ongles courts et de porter des vêtements propres. En cas d'utilisation de gants, il faudra les remplacer fréquemment. À moins de mentionner explicitement l'urination, le terme de "toilettes" risque de n'évoquer que la défécation. On se lave souvent mal les mains, en n'employant pas de savon ou en ne lavant qu'une partie des mains. Il faut faire attention au bout des doigts, aux ongles, aux pouces, aux poignets, et aux espaces entre les doigts. L'association entre l'eau chaude et le savon permet d'éliminer en partie les graisses, les bactéries et la crasse. Si on n'a pas l'eau courante, on pourra se laver les mains dans un seau muni d'un bouchon, ou à l'aide d'un seau et d'une carafe. Il est préférable de se laver les mains à l'eau chaude, mais bien souvent on n'en dispose pas. On peut tout de même en ce cas se laver à l'eau froide ou tiède, avec du savon.

2. Empoisonnement

Les microbes ne sont pas la seule source de maladies d'origine alimentaire. On peut aussi tomber malade du fait de poisons chimiques, Nous employons le terme d'"empoisonnement" pour désigner la maladie résultant d'une contamination chimique. Certaines toxines "naturelles" (comme les aflatoxines) sont issues de moisissures qui poussent sur les aliments.

L'ingestion d'aflatoxines peut avoir sur le foie des effets qui risquent de conduire au cancer.

Parmi les éléments chimiques nous avons :

- Des toxines naturelles ;
- Des métaux et autres polluants du milieu ;
- Des produits chimiques employés pour traiter les animaux ;
- Des pesticides mal utilisés ;
- Des produits chimiques de nettoyage ;
- Des additifs alimentaires mal utilisés.

Des mesures simples, telles que laver et peler les aliments, permettent de réduire le risque entraîné par les produits chimiques se trouvant en surface. Par un stockage approprié, on peut éviter ou réduire la formation de certaines toxines naturelles.

Notons que l'assiette du congolais s'est éloigné du naturel, tout est chimique : La plupart des aliments vendus dans nos épiceries, les produits de l'alimentation industrielle contiennent des additifs, colorants, exhausteurs de goût, édulcorants, conservateurs, stabilisants, des arômes industriels, pesticides, engrais chimiques. Tous ces améliorants de la rentabilité, du goût ou de la présentation, ne doivent pas en principe faire part dans l'assiette de la population. Le corps n'est pas une poubelle.

Nous utilisons bien trop souvent des synthétiques (médicaments, aliments dénaturés, cosmétiques, produits d'hygiène corporelle... qui ne sont que de vulgaires copies des molécules issues du milieu naturel, dont nous ignorons les effets à long terme. Avec ces produits recomposés, le facteur temps d'utilisation, va augmenter les risques d'installation de désordres organiques qui vont faire progressivement le lit de maladies.

De nos jours, le nombre d'individus touchés par des pathologies graves comme cancers, maladies cardio-vasculaires, les maladies respiratoires, les diabètes, les maladies auto-immunes, les problèmes rénaux, les troubles sexuels, difficultés de concevoir et rhumatismaux est en augmentation.

Nos cellules sont faites de ce que nous mangeons et pour que notre corps soit conservé en bonne santé au fil des ans, il est préférable de lui fournir des aliments sains, frais, vivants, riches de l'énergie solaire qu'ils ont emmagasinée, nécessaires pour créer et régénérer nos cellules plutôt que les poisons de l'alimentation industrielle.

Après la présentation d'un tableau sombre de la situation alimentaire de notre population, La population qui nous a suivis a pris conscience de commencer à améliorer son assiette en évitant certaines pratiques alimentaires qui pourrait mettre sa vie en danger. Et ce travail, nous le croyons a pu influencer et produire quelques changements de certaines habitudes alimentaires.

Et nous croyons un jour, voir notre pays la **RD CONGO** vivre dans ce que nous appelons **l'hygiène vitale**. C'est grand souhait que l'hygiène vitale devienne une vertu et un mode de vie de la population. Par **l'hygiène vitale** nous voyons une manière saine de concevoir la vie en respectant les règles de la santé naturelle pour prévenir et guérir le corps malade. Pour ce, il faut le soutien et l'implication de tout le monde en commençant par les autorités décideurs et toute la population entière.

Car la pratique de l'hygiène vitale permettra de sauvegarder, renforcer et restaurer de défenses naturelles de l'organisme. Elle permet de conserver une barrière immunitaire performante et opérationnelle capable d'agir dès les prémices d'un trouble avant que celui-ci ne soit réellement installé.

Conclusion :

Quelles sont les solutions pour lutter contre l'insécurité sanitaire des aliments ?

Comme l'insécurité a deux axes importants à savoir :

a) L'accès physique et économique aux aliments (autosuffisance alimentaire)

Il faut investir dans la production locale abondante. Une fois que la production locale est abondante, il y aura moins d'importation qui amènera aux baisses de prix et tout le monde peut avoir accès aux aliments.

b) La qualité des aliments

Pour que les aliments soient de bonne qualité, ils doivent être sains et nutritifs. Pour avoir les aliments sains et nutritifs, il faut mettre à l'œuvre les dispositions qui contrôlent la qualité des aliments qui doivent être dans les normes. Evitez les aliments synthétiques qui non seulement qu'ils ne sont pas sains mais encore moins nutritifs.

Bref, il faut mettre les Moyens d'existence durables dans les zones rurales et accès plus équitable aux ressources ; donner l'accès aux groupes vulnérables et défavorisés à une **alimentation** suffisante, saine et nutritive Mettre des Plans d'intervention et actions efficaces et durables **pour** faire face aux crises **alimentaires** ou agricoles. Sur ce ; voici ce qu'il faut réellement pour nous en sortir, selon le programme de sensibilisation sur la sécurité sanitaire des aliments prônés par le FAO :

i) S'assurer que les aliments sont sans danger

Les gouvernements doivent garantir une nourriture sûre et nutritive pour tous.

Les gouvernements nationaux jouent un rôle décisif pour garantir que nous ayons tous accès à des denrées alimentaires sûres et nutritives. Les décideurs peuvent promouvoir une agriculture et des systèmes alimentaires durables en encourageant la collaboration entre les secteurs de la santé publique, de la santé animale et de l'agriculture, entre autres. Nous sollicitons la création en République Démocratique du Congo une agence nationale d'inspection des aliments pour gérer les risques à tous les stades de la chaîne alimentaire, y compris dans les situations d'urgence.

ii) Cultiver sans risque

Les agriculteurs et producteurs d'aliments doivent adopter de bonnes pratiques.

Les pratiques agricoles doivent garantir une offre suffisante de denrées alimentaires sûres à l'échelle mondiale tout en atténuant les changements climatiques et les conséquences futures sur l'environnement. À mesure que les systèmes de production alimentaire se transforment pour s'adapter à

l'évolution des conditions, les agriculteurs doivent examiner attentivement les meilleurs moyens de faire face aux risques potentiels afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

iii) Assurer la sécurité sanitaire

Les exploitants doivent veiller à ce que les aliments soient sans danger pour la santé de la population.

Les contrôles préventifs permettent de résoudre la plupart des problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire – de la transformation à la vente au détail – doit veiller au respect des normes établies par l'OCC par exemple en se soumettant au contrôle exigé par celui-ci. OCC doit veiller à ce que son travail soit un système d'identification, d'évaluation et de maîtrise des risques important pour la sécurité sanitaire des aliments, de la production primaire à la consommation finale. Par ailleurs, de bonnes pratiques de transformation, de stockage et de conservation permettent de préserver la valeur nutritionnelle et la sécurité sanitaire des aliments.

iv) Consommer des aliments sans danger

Tous les consommateurs ont le droit à une nourriture sûre, saine et nutritive.

Les consommateurs peuvent être un moteur de changement. Il faut leur donner les moyens de faire des choix alimentaires bons pour la santé tout en œuvrant pour des systèmes alimentaires durables pour la planète. Étant donné la complexité de la sécurité sanitaire des aliments, les consommateurs doivent pouvoir accéder en temps utile à des informations fiables et claires sur les risques nutritionnels et de maladie liés à leurs choix alimentaires. Ils doivent être informés par les sensibilisations dans les médias, les réseaux sociaux, séminaires, formations... qu'une nourriture mauvaise pour la santé et de mauvais choix alimentaires aggravent la charge mondiale de morbidité.

v) Faire équipe

La sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité partagée.

Les divers acteurs responsables de la sécurité sanitaire des aliments à savoir : gouvernements, organes économiques régionaux, organisations des Nations Unies, institutions de développement comme ANUCO, organisations commerciales, associations de consommateurs et de producteurs, établissements universitaires et de recherche et organismes du secteur privé – doivent collaborer sur ces questions qui nous concernent tous à l'échelle mondiale, régionale et locale. La collaboration intersectorielle est indispensable à de multiples niveaux au sein des pouvoirs publics ainsi qu'entre les nations.

IV. DEROULEMENT DE LA CAMPAGNE

IV.1. Province de Kinshasa

A. Aperçu

Action de nutritionnistes du Congo, ANUCO en sigle, a tenu dans la ville de Kinshasa et de Mbanza-Ngungu une grande campagne de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire. Durant trois mois, soit du samedi 15 Juin au vendredi 20 Septembre 2024, les nutritionnistes réunis au sein de cette structure ont visité quelques sites ciblés comme échantillon de représentativité de la Population : Camps militaires, Universités, Ecoles Primaires et Secondaires, Marchés Urbains et Municipaux, Eglises, Partis Politiques, Places Publiques et Carrefours.

B. Calendrier des activités

1. Conférence de Presse de lancement des activités

a. Objectif :

Activité marquant le lancement officiel de la Campagne de sensibilisation dans la ville-province de Kinshasa.

b. Déroulement :

- **Date** : le samedi 15 juin 2024 à 14H00'

- **Lieu** :

- **Résumé** :

En présence des autorités municipales, le Médecin Chef de Zone de Santé de Kalamu représenté, le Commandant Chef de District de Funa représenté et autres invités de marques, l'activité a commencé par l'entrée du Coordonnateur National d'Action des Nutritionnistes du Congo, ANUCO, et son équipe sous la couverture médiatique de 9 chaînes de médias Radiotélévisions à savoir : Radio Top Congo, RTNC, CCTV, RTVS 1 ; KIN 24, C24, Antenne A, RTGA, et Canal Numérique Télévision.

Après l'hymne National, suivi de mot de circonstance lu par le modérateur du Jour Nutritionniste Belly BANZONO, le Coordonnateur National a pris la parole pour expliquer au chevalier de plume les raisons qui ont motivé les nutritionnistes à organiser cette grande campagne de sensibilisation sur la lutte contre insécurité alimentaire. Cet exposé a donné suite à un moment de questions-réponses entre les journalistes et le Coordonnateur de l'ANUCO.

Après ce moment, le Coordonnateur a déclaré officiellement le lancement de la campagne dans la ville province de Kinshasa promettant que cette campagne s'étendra jusqu'aux autres provinces de la République.

2. Campagne dans les camps militaires et policiers

Notre agenda avait prévu ce qui suit :

- Camp Tshatshi Ngaliema : Vendredi 21 Juin de 10h00 à 14h00
- Camp Kabila Lemba : Mardi 25 Juin de 10h 00 à 14h00
- Camp Lufungula / Lingwala : Mardi 9 Juillet 2024 de 10h 00 à 14h00
- Camp CETA/ N'sele : Mercredi 10 Juillet de 10 h00 à 14h00
- Camp Kokolo Lingwala : Jeudi 18 Juillet 2024 à 10 h00

Sur cinq cibles, nous n'avons pu travailler qu'avec deux camps à savoir le Camp Adjudant LIHAU et Camp Lieutenant-Colonel KOKOLO.

a. Camp Adjudant LIHAU (CETA)

- **Date** : Mercredi 10 Juillet 2024

- **Résumé** :

L'équipe de Nutritionnistes était arrivée au Camp **CETA** pour la sensibilisation, le Commandant du camp a confié entre les mains des nutritionnistes les dépendants de militaires (femmes et enfants) pour suivre les enseignements sur la gestion de l'Assiette. Le travail s'est limité à la vulgarisation.

- **Illustrations** :



Figure 1.2 : Les dépendants de militaires camp CETA



Figure 1.1 : les mamans attentives camp CETA

b. Camp Lieutenant-Colonel KOKOLO

- **Date** : Jeudi 18 Juillet 2024

- **Résumé** :

Les Nutritionnistes de l'ANUCO sont allés au Camp KOKOLO. Une grande cérémonie a été organisée à cet effet. Après le mot de Bienvenu adressé aux nutritionnistes par le représentant de SECAS, le Colonel MABOKO MALULA Charles, la parole a été donnée au Coordonnateur de l'ANUCO qui a commencé par rendre hommage au Commandant Suprême de l'Armée, le Chef de l'Etat, **Antoine TSHISEKEDI TSHILOMBO**, ainsi qu'au Commandant Directeur de SECAS, le Général BOMBELE Camille.

L'orateur du jour a parlé du danger de l'assiette qui est plus efficace que l'arme de guerre. Il a pris le temps pour expliquer l'importance d'une bonne gestion de l'assiette du militaire. Il était question de marteler sur les mauvaises habitudes alimentaires constatées dans les camps Militaires. Après l'exposé, il y a eu échanges des questions-réponses entre les officiers militaires et l'orateur du Jour.

A la fin de la conférence, les nutritionnistes ont procédé aux consultations et recommandations nutritionnelles.

- **Illustrations :**



Figure 1.4 : Sensibilisation au Camp KOKOLO



Figure 1.3 : Consultation Nutritionnelle au Camp Kokolo

3. Campagne dans les universités

La visite des nutritionnistes dans le cadre de la campagne de sensibilisation dans les universités prévoyait :

- Université Protestante du Congo (UPC) : Mardi 2 Juillet 2024
- Université Chrétienne de Kinshasa (UCKIN) : Mercredi 3 Juillet 2024
- Université Catholique Cardinal MALULA (UCCM) : Mardi 9 Juillet 2024
- Université Rév. KIM : Jeudi 11 Juillet
- Université Pédagogique Nationale (UPN) : Mercredi 7 Aout

Parmi les Cinq correspondances adressées aux autorités académiques, seulement deux universités qui avaient prêté attention à notre demande de collaboration pour la tenue de la conférence sur le comportement alimentaire en milieu académique.

a. Université Chrétienne de Kinshasa

- **Date :** Mercredi 3 Juillet 2024

- **Résumé :**

Les nutritionnistes de l'ANUCO étaient en honneur à l'Université Chrétienne de Kinshasa. Les autorités académiques, le corps professoral ainsi que les étudiants ont rempli la chapelle pour participer à la Conférence scientifique sur la vie et la mort au pouvoir de l'assiette.

L'orateur du jour a commencé par présenté l'assiette de l'étudiant qui la plu part est non seulement vide par rapport aux besoins nutritionnels de l'étudiant mais

aussi dangereuses avant de parler de comment étudiant doit réellement manger pour être en forme et poursuivre ses études jusqu'à la fin sans interruption à cause d'une maladie quelconque venue de la mauvaise gestion de l'assiette.

L'exposé du nutritionniste BOMBILE Désiré était suivi des jeux questions-réponses qui ont enrichi l'auditoire. A la fin de la conférence, le Recteur a émis le souhait de revoir de nouveau dans les jours qui viennent les nutritionnistes pour continuer à enrichir la connaissance des étudiants et le corps professoral.

- **Illustrations :**



Figure 1.6 : les nutritionnistes de l'ANUCO et le recteur de l'UCKIN



Figure 1.5 : Lors de l'exposé à l'UCKIN

b. Université Pédagogique de Kinshasa

- **Date :** Mercredi 7 Août 2024

- **Résumé :**

La deuxième Université à recevoir les nutritionnistes, c'est UPN, cette institution académique a dans son sein un département qui forme les nutritionnistes. Il a été demandé à l'ANUCO de collaborer avec ce Département, ce qui a été fait.

Les étudiants de Nutrition et leurs encadreurs avaient disposé du temps pour les nutritionnistes de l'ANUCO de sensibiliser sur la gestion de l'assiette en milieu académique. Un moment riche en enseignement et illustrations. Les étudiants ont posé des questions qui ont trouvé des réponses satisfaisantes. Ceci a amené un grand nombre d'adhésion des nouveaux nutritionnistes dans la structure ANUCO.

- **Illustrations :**



Figure 1.7 : l'exposé à l'UPN



Figure 1.8 : les nutritionnistes en campagne à l'UPN

4. Campagne dans les marchés urbains et municipaux

Après les Universités, il était question de rejoindre les marchés. Dans tous les marchés programmés, un seul n'était pas visité. Il s'agit du Marché Urbain de la LIBERTE. Le service administratif du Marché n'a pas pu planifier le programme pour ANUCO.

a. Marché urbain de Matete

- **Date** : Samedi 22 juin 2024 à 10H00'

- **Résumé** :

Après le Salongo, les Nutritionnistes sont arrivés au Marché Urbain de Matete situé en face de la Maison Communale de Matete. C'est un marché qui a plus de 10.000 commerçants qui vendent chaque jour les aliments de première nécessité à la population non seulement du Matete mais aussi d'autres communes environnantes à savoir : Lemba, Ngaba, Kinsenso, Makala voir aussi N'djili et dont la gestion dépend directement de l'Administration de l'Hôtel de ville de Kinshasa.

Le travail était reparti en 4 équipes par rapport aux Radios du Marché qui facilitent la communication. Le message contre l'insalubrité alimentaire, la bonne gestion de l'assiette, la manipulation des aliments, leurs expositions ainsi que leurs conservations dans les dépôts ; est celui qui était lancé, il y a eu une série des questions ainsi que quelques recommandations venues de la part des marchands de ce grand Marché urbain de Kinshasa.

Nous avons encouragé l'Administrateur du Marché et son équipe à continuer à travailler pour la propreté et l'ordre dans ce marché d'une part et nous et nous avons également conscientisé les vendeurs du Marché à soigner l'environnement car un environnement pollué est un vecteur des maladies.

- **Illustrations** :



Figure 1.10 : Les Nutritionnistes devant le marché urbain de Matete



Figure 9 : les Nutritionnistes au sein de la maison communale de Matete

b. Marché municipal de ZIGIDA

- **Date :** Vendredi 12 juillet 2024

- **Résumé :**

Les Nutritionnistes congolais étaient au rendez-vous avec les vendeuses et vendeurs du Marché municipal de ZIGIDA. Situé dans la commune de Kinshasa en face d'Aérodrome de NDOLO, ce Marché sert d'approvisionnement en denrées alimentaires à une majorité de la population kinoise.

Dans le cadre de la sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire, les nutritionnistes avaient apporté un message fort sur l'entretien de l'environnement, la salubrité et surtout la gestion de l'assiette.

Les Radios de ce Marché et les mégaphones ont servi les nutritionnistes de véhiculer le message aux vendeurs de ce marché. Plusieurs questions d'éclaircissement ont été posées par les marchands de ce marché et étaient satisfaits de réponses. Ce qui les a poussés à émettre le souhait de revoir de temps à temps les nutritionnistes pour l'éducation nutritionnelle qui semble faire défaut dans le mode de vie du congolais en général et les kinois en particulier.

- **Illustrations :**



Figure 12 : Les nutritionnistes au Marché ZIGIDA



Figure 1.11 : Travail au Marché ZIGIDA

c. Marché municipal de GAMBELA

- **Date :** Mardi 16 Juillet 2024

- **Résumé :**

Les Nutritionnistes sont allés au Marché GAMBELA situé dans la commune de Kasa-Vubu pour sensibiliser les vendeurs de ce marché comme partout ailleurs, de la manière dont ils devraient prendre soin des aliments qu'ils mettent à la disposition de la population. La salubrité, la conservation, l'exposition et la manipulation.

Les nutritionnistes ont conseillé les vendeurs de fruits qui sont nombreux dans ce marché, à protéger les fruits à l'abri du soleil. Car, les fruits qui ne sont plus sur l'arbre n'ont plus besoin de rayon solaire. Tout contact avec soleil fait perdre la qualité de fruits en détruisant les nutriments tels que la vitamine C.

- **Illustrations :**



Figure 1.13 : Les nutritionnistes au Marché GAMBELA

d. Marché de Selembao

- **Date :** Mercredi Le 17 Juillet 2024

- **Résumé :**

Au Marché de **SELAMBAO**, les nutritionnistes ont sillonné avec les mégaphones pour sensibiliser les marchands de ce marché pour sensibiliser les marchands sur l'exposition des aliments sous soleil, sous poussières et dans les endroits sales.

- **Illustrations :**



Figure 14 : Les Nutritionnistes au Marché BUMBU

e. Marché de Bumbu

- **Date :** Mercredi Le 17 Juillet 2024

- **Résumé :**

Au Marché les nutritionnistes étaient repartis aussi en **3 Groupes** : Une équipe a travaillé à la **Radio du Marché** et deux autres ont utilisé les Mégaphones pour transmettre le message de la sécurité alimentaire à la population.

Le constat est que l'insalubrité est très prononcée dans ce coin de la ville et nous demandons aux administrateurs de deux marchés ainsi qu'au bourgmestre de la

Commune de BUMBU avec son service d'hygiène de prendre de dispositions pour évacuer les immondices qui ont élu domicile dans ces marchés et qui peuvent causer des maladies graves non seulement aux marchands mais aussi aux visiteurs qui viennent acheter.

▪ **Illustrations :**



Figure 1.16 : Campagne au marché Selembao



Figure 1.15 : L'insalubrité aux marchés Selembao et Bumbu

Conclusion :

Le travail fait au niveau des marchés, nous ont permis d'entrer en contact avec les acteurs importants dans le secteur de la vie de la santé de la population. Ils ont un rôle très important à jouer pour épargner la population d'une mauvaise qualité des aliments. La sécurité alimentaire veut que l'alimentation soit SAINE et NUTRITIVE. Leur façon de manipuler les aliments, les conserver, les exposer et de les protéger fera que ces aliments gardent leurs caractères sains et nutritifs sans cela la population achètera et mangera la maladie.

5. Campagne auprès des Partis Politiques (cadres et militants)

Nous avons le regret de constater que sur Sept partis politiques ciblés pour la campagne de sensibilisation, 5 partis au Pouvoir et 2 de l'opposition. L'unique Parti qui nous a accordé l'espace pour parler avec leurs cadres et militant c'est l'ECIDé de Martin FAYULU MADIDI.

On devrait être chez :

- UDPS/TSHISEKEDI : Samedi le 20 Juillet Avant-Midi
- MLC : Mardi le 23 Juillet Avant-Midi
- ECIDé : Mardi le 23 Juillet Après-Midi
- UNC/A : Mercredi le 24 Juillet Après-Midi
- AFDC : Vendredi le 26 Juillet Avant-Midi
- ACP : Vendredi le 26 Juillet Après-Midi
- Ensemble pour la République : Samedi 27 Juillet Avant-Midi

Malheureusement, tous ces partis n'ont pas trouvé intérêt à cette campagne.

a. Campagne à l'ECIDé

1. **Date** : Mardi le 23 juillet 2024

2. **Résumé** :

Les nutritionnistes ont été reçus par le Secrétaire Général de l'ECIDé, Mr Devos KITOKO qui avait mobilisé les cadres et militants de venir écouter le message lié à la sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire. Le président du Parti étant en déplacement.

C'était aux environs de 15H30 que la parole a été accordée à l'orateur du Jour Nutritionniste Désiré BOMBILE. Le plus important était de sensibiliser les militants et les cadres à savoir bien gérer l'assiette et travailler pour mettre des lois par rapport aux aliments importés. Mais aussi d'investir dans la production locale abondante pour influencer la diminution de l'importation qui dans la majorité ne sont pas de bonnes qualités. Une fois que la production locale est abondante, il y aura baisse de prix et la population pourrait manger suffisamment.

Après l'exposé du Coordonnateur National de l'ANUCO, Le SG de l'ECIDé a pris la parole pour remercier les nutritionnistes et a émis le souhait de faire revenir les nutritionnistes pour une autre série d'éducation nutritionnelle, les consultations ainsi que des recommandations nutritionnelles.

3. **Illustrations** :



Figure 1.18: Le Secrétaire Général remercie les nutritionnistes pour le travail.



Figure 1.17 : Débats congolais fut chanter avant l'activité

6. **Campagne dans les églises**

Une autre cible qui a permis aux nutritionnistes de véhiculer le message de la sécurité alimentaire, c'était l'EGLISE.

a. **Cathédrale du Centenaire Protestant**

• **Date** : Dimanche 30 Juin et Dimanche 7 Juillet 2024

• **Résumé** :

Les Pasteurs responsables de l'Eglise ont accordé la parole aux nutritionnistes qui ont pris part au culte pour transmettre le message. Prenant la parole, le Coordonnateur National de l'Action des Nutritionnistes du Congo a commencé par

présenter le tableau sombre de l'assiette congolaise avant d'indiquer les maladies provoquées par la mauvaise alimentation ainsi la voix de sortie.

Après le culte, les nutritionnistes ont organisé les consultations gratuites des patients de cette EGLISE et ont donné des recommandations nutritionnelles. Plus de 200 personnes ont été consultées et prise en charge par les nutritionnistes. Vu le travail réalisé et le besoin pressant de membres de l'Eglise, Il a été demandé la continuité du travail le dimanche suivant pour faciliter aux autres membres de bénéficier de ce service noble apporté gratuitement par les nutritionnistes.

- **Illustrations :**



Figure 1.20 : Les nutritionnistes à la cathédrale du centenaire Protestant



Figure 1.19 : Les nutritionnistes pendant la consultation à la cathédrale

b. Eglise Foi Abondante

- **Date :** Mercredi 31 Juillet de 16H00 à 21H30

- **Résumé :**

L'Eglise de foi Abondante dirigée par l'Evêque **Albert KANKIENZA** a ouvert la porte aux nutritionnistes de l'**ANUCO** pour la campagne de sensibilisation. Par la voix du Nutritionniste **Belly BANZONO**, les Nutritionnistes ont montré aux fidèles que la vie et la mort sont au pouvoir de l'Assiette. Emergeillés par les instructions sur la gestion de l'assiette pour éviter les maladies liées au mal bouffe, les fidèles ont posé des questions d'éclaircissement que l'orateur a répondu avec satisfaction totale des membres de l'Eglise.

Après le temps des enseignements, les nutritionnistes ont pris en charge les membres de l'Eglise par des consultations gratuites suivies de recommandations nutritionnelles.

- **Illustrations :**



Figure 1.21: ANUCO A L'EGLISE FOI ABONDANTE

c. Eglise Pépinière de Limete

- **Date** : Jeudi 1^{er} Aout 2024

- **Résumé** :

Bien que ce fut une journée fériée, les Nutritionnistes étaient toujours sur terrain à l'Eglise La Pépinière de LIMETE. Les fidèles sont venus nombreux, écouter les conseils nutritionnels pour éviter les maladies liées aux mauvaises habitudes alimentaires. Plus de 200 membres ont eu à bénéficier des conseils et recommandations nutritionnelles. Une série des questions-réponses et des échanges fructueux étaient au rendez-vous à la grande satisfaction de tous.

Les fidèles n'ont pas manqué à exprimer leurs reconnaissances en demandant aux nutritionnistes de revenir encore pour continuer la sensibilisation car le peuple est détruit par manque de connaissance comme les Saintes Ecritures le disent.

- **Illustrations** :



Figure 1.22 : Les nutritionnistes à l'Eglise Pépinière de Limete

d. Eglise Source Abondante de Bumbu

- **Date** : Dimanche 4 Aout 2024 à 09H00'

- **Résumé** :

Les nutritionnistes de l'**ANUCO** ont fait leur l'entrée à l'**Eglise Source Abondante** pour sensibiliser les membres de cette église sur la gestion de l'assiette.

Le pasteur de l'église a laissé la place au Nutritionniste Désiré BOMBILE de parler aux fidèles de l'Eglise sur la gestion de l'assiette. Pendant 45 minutes l'orateur a commencé par montrer à la lumière de la Bible la volonté de Dieu de nous éloigner des maladies et la mort précoce à travers le pain et de l'eau (Exode 23 :25-26). Il a pris le temps d'expliquer que la plu part d'aliments que nous mangeons aujourd'hui n'ont pas la bénédiction de Dieu car ceux qui les disposent pour la population, ont l'intention de s'enrichir au détriment des autres. On ne peut pas construire le bonheur sur la tombe des autres. Il a demandé à chacun de prendre ses responsabilités d'être exigeant qu'au choix de ce qu'il faut mettre dans l'assiette.

Il y a eu une série de questions-réponses. Les fidèles, satisfaits du message, ont réclamé la continuité de tels enseignements à l'Eglise. Le Pasteur responsable leur a promis d'établir un autre programme dans les jours qui viennent pour recevoir de nouveau l'équipe d'**Action des Nutritionnistes du Congo** pour continuer à les conscientiser sur la gestion de l'assiette.

- **Illustrations :**



Figure 1.24 : Coordonnateur parle de la vie et la mort au pouvoir de l'assiette à l'Eglise Source Abondante



Figure 1.23: Après le culte à l'Eglise Source Abondante

e. **Eglise Protestante CBF/Lisala**

- **Date :** Mardi le 6 Aout 2024

- **Résumé :**

La **Communauté Baptiste du Fleuve Congo**, CBFC en sigle avait reçu les nutritionnistes dans le cadre de la campagne de sensibilisation.

Pendant 15 Minutes les Nutritionnistes ont présente par la voix du Coordonnateur National, le tableau sombre de l'assiette congolaise avant d'interpeller chaque membre fidèle de cette Eglise à prendre ses responsabilités pour être exigeant à ce qu'il met dans son assiette. Les fidèles se trouvent devant leurs responsabilités de savoir désormais faire un choix de ce qu'ils doivent manger.

Un prochain rendez-vous est prévu dans les jours qui viennent pour les consultations et les recommandations nutritionnelles avec les pasteurs et les membres de cette Eglise Locale de la CBFC située dans la commune de Kasa-Vubu au Croisement des avenues Gambela et Lisala.

- **Illustrations :**



Figure 1.25 : Les Nutritionnistes à la CBFC

f. Communauté CBFC/Kongo Central

- **Date** : Du Mercredi 7 au Vendredi 9 Aout

- **Résumé** :

Le travail de la sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire n'était pas effectif seulement à Kinshasa, le Kongo Central aussi a bénéficié de ce grand travail des Nutritionnistes.

L'Action des Nutritionnistes du Congo s'est rendu au Kongo Central précisément à **MBANZA NGUNGU** sur l'invitation la Communauté Baptiste du Fleuve Congo dans sa direction Provinciale du Kongo Central.

Le Mercredi 7 Aout, la délégation de 15 nutritionnistes sont arrivés tard la nuit à Mbanza-Ngungu, accueillis par les Responsables de la Communauté. Le Jeudi 8 Aout à 10 h 00 l'activité commence, plus de 1000 personnes sont venues des villages voisins pour participer à cette campagne.

Tout avait commencé par la parole accordée au Coordonnateur National de l'ANUCO, qui, comme partout où il passe, a commencé à présenter le tableau sombre de l'assiette congolaise avant de montrer ce qu'il faut faire soit pour prévenir les maladies ou soit les voix de sorties pour ceux qui sont déjà malades.

Après l'exposé, il a été donné aux mamans la possibilité de poser des questions qui ont obtenu les réponses de la part de l'orateur. Il y a eu aussi quelques témoignages des mamans qui ont plus de 75 à 80 ans justifiant la longévité de leur vie à cause de l'hygiène alimentaire et choix judicieux.

A la fin du sermon, les dispositions pratiques ont été prises pour les consultations. Dix bureaux ont été dressés. Un fil d'attente interminable, les nutritionnistes débordés, oubliant de même de manger, ont travaillé jusqu'à 21H30. Les personnes non consultées étaient priées de revenir le lendemain. Ceux qui étaient venus des villages éloignés étaient obligés de dormir sur place pour bénéficier des consultations.

- **Illustrations** :



Figure 1.27 : L'Arrivée à Mbanza-Ngungu

Figure 1.26: l'orateur du Jour expose sur l'insécurité alimentaire



Figure 1.29 les La population de Mbanza-Ngungu



Figure 1.28 : La Délégation d'ANUCO à Mbanza-Ngungu



Figure 1.30: L'Equipe de Nutritionnistes à Mbanza-Ngungu

g. COPAK (Les Pasteurs de l'ECC/Kinshasa)

- **Date** : Mardi 13 Aout de 10H00' à 15H00'

- **Résumé** :

Les Pasteurs de l'Eglise du Christ Au Congo ECC dirigée par le Révérend **André BOKUNDOA** ont une structure qui réunit ceux de Kinshasa du nom de Conseil Pastoral de Kinshasa.

C'était le, que cette structure a ouvert la porte à l'ANUCO pour un travail qui consistait à sensibiliser les pasteurs de la ville province de Kinshasa sur la lutte contre l'insécurité alimentaire dans le milieu ecclésial mais aussi faire de consultation pour la prise en charge des pasteurs qui développent déjà quelques soucis de santé.

Tout est commencé avec l'exposé sur du l'orateur du Jour qui avait d'abord détaillé la situation de l'assiette congolaise, le repas de l'homme de Dieu et les différentes maladies métaboliques qui se développent dans nos églises rendant des

servantes et serviteurs de Dieu, incapables d'œuvrer comme il faut : Hypertension Artérielle, Diabète, AVC, L'hypercholestérolémie, obésité...

Après le moment d'exposé, les pasteurs ont posé plusieurs questions sur la gestion de l'assiette du pasteur, la conduite à tenir au moment de jeun et prière. Mais aussi sur les importations à masse qui viennent de l'étranger. L'orateur du jour a satisfait les pasteurs par ses réponses. Mais c'était aussi le moment pour lui d'interpeller l'Eglise à s'impliquer dans la lutte contre insécurité alimentaire en investissant dans la production locale pour subvenir à l'alimentation saine et nutritive de la population en général et les membres de leurs églises en particulier.

Après le moment des échanges riches, c'était le temps de la prise en charge des pasteurs par la consultation et recommandations nutritionnelles.

Notons que sur 120 pasteurs Consultés :

Tableau maladies

- 60 sont Hypertendus*
- 30 sont Diabétiques*
- 40 ont des problèmes des troubles de visions*
- 20 ont des problèmes des troubles sexuels*
- 7 ont connu des problèmes d'AVC*

Tableau Alimentaire

- La Majorité ne consomme pas les fruits régulièrement*
- La moitié consomme des légumes régulièrement*
- La majorité de l'assiette de plusieurs est dans les vivres frais.*

• **Illustrations :**



Figure 1.31: Le Coordonnateur National de l'ANUCO et les responsables de COPAK (ECC)



Figure 1.32 : Les pasteurs de l'ECC (COPAK)



Figure 1.33 : Au moment de consultation à la Cathédrale du Centenaire Protestant lors de la campagne

Figure 1.34 : Les pasteurs sont consultés par les nutritionnistes après exposé

h. Eglise Catholique Sainte Thérèse de N'djili

- **Date** : Dimanche du 18 Aout et Dimanche 1^{er} Septembre 2024

- **Résumé** :

La Paroisse de l'Eglise Catholique avait disposé deux dimanches pour l'Action des Nutritionnistes du Congo. Le premier Dimanche du 18 Aout 2024, c'était pour faire une introduction au culte en vue de préparer l'activité du Jubilé prévue le Dimanche prochain, 1^{er} Septembre 2024.

Pour le premier Dimanche, le Curé de la Paroisse Catholique avait accordé au Coordonnateur National 20 minutes pendant le culte pour parler aux fidèles sur l'insécurité alimentaire grandissante dans la ville province de Kinshasa. L'intervenant a commencé par expliquer le mot sécurité alimentaire qui consiste à avoir la nourriture suffisante qui doit être saine et nutritive.

En observant le tableau de l'assiette congolaise, non seulement elle insuffisante, elle n'est pas non plus saine ni nutritive à cause des produits chimiques qui dominent dans les aspects alimentaires du congolais (monde végétal, animal et le breuvage).

Il a été demandé aux membres de l'église, d'être conscients et exigeants face aux différentes offres alimentaires qui se présentent dans les différents marchés de la capitale. Mais aussi de travailler à l'investissement dans la production locale pour lutter contre la Faim.

- **Illustrations** :



Figure 1.35 : ANUCO avec le Curé de la paroisse Ste Thérèse de N'Djili



Figure 1.36: La conférence à la paroisse Ste Thérèse de N'Djili

i. Centre Evangélique Francophone « La Parole de Grâce »

- **Date** : Dimanche 25 Aout 2024

- **Résumé :**

Les Nutritionnistes étaient à Mont Ngafula à l'Eglise « Centre Evangélique Francophone « La Parole de Grace » dirigée par le Pasteur Wesley MUKOKO.

Le pasteur de cette Eglise a laissé la place au Nutritionniste Désiré BOMBILE de parler aux membres fidèles de l'Eglise sur la gestion de l'assiette. Pendant 45 minutes l'orateur du jour a commencé par monter à la lumière de la Bible la volonté de Dieu de nous éloigner des maladies et la mort précoce à travers le pain et de l'eau. Exode 23 :25-26.

L'orateur a pris le temps d'expliquer que la plu part d'aliments que nous mangeons aujourd'hui, n'ont pas la bénédiction de Dieu car ceux qui le disposent pour la population, ont l'intention de s'enrichir au détriment des autres. On ne peut pas construire le bonheur sur la tombe des autres.

Il a demandé à chacun de prendre ses responsabilités d'être exigeant qu'au choix de ce qu'il faut mettre dans l'assiette.

Il y a eu une série des questions-réponses, les fidèles satisfaits du message, ils ont réclamé la continuité de tels enseignements à l'Eglise.

Après l'enseignement, les Membres de l'Eglise étaient appelés à se faire consulter ; les nutritionnistes ont reçu plus de 50 membres qui avaient besoin des orientations

- **Illustrations :**



Figure 1.38: Exposé sur l'insécurité alimentaire à Mont Ngafula



Figure 1.37: les Nutritionnistes dans l'Eglise Parole de La Grace Mont Ngafula



Figure 1.39: Consultation à l'Eglise La Parole de Grace

j. **Eglise GAS/Kasa-Vubu**

- **Date** : Mercredi 28 Aout 2024

- **Résumé** :

Les nutritionnistes ont visité aussi l'Eglise **GAS de KASAVUBU** chez le Pasteur **Hyppolyte KANZA** pour la campagne de sensibilisation. L'accueil était chaleureux. Les enseignements ont été bien reçus par les fidèles et particulièrement par les mamans car ce sont elles qui gèrent la marmite. Elles doivent savoir choisir les aliments qu'il faut pour la bonne santé de la famille. Eviter des épices synthétiques et artificiels et privilégier le naturel.

Beaucoup des questions ont été posées et des réponses satisfaisantes ont été données. Le pasteur et les membres de cette Eglise ont émis le souhait de revoir de nouveau les nutritionnistes pour la continuité d'encadrement.

C'est par cette Eglise de GAS que nous avons clôturé le composant des Eglises. **A retenir** : la communication en milieu ecclésial a connu une réussite avec succès et car les membres de l'Eglise étaient attentifs et très intéressés par le message. Ils ont manifesté tous l'intérêt de se mettre au travail pour participer à la lutte contre l'insécurité alimentaire.

- **Illustrations** :



Figure 1.40 : le Coordonnateur National expose sur la gestion de l'assiette

7. **Campagne dans les Places Publiques**

Dans l'agenda d'ANUCO, il n'était pas seulement question de travailler dans les endroits fermés, mais aussi descendre sur les lieux publics et les carrefours pour communier avec le public et présenter le message de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire.

Les Heures pour les places publiques : Avant midi de 9h00 à 11h30 et Après-midi de 14h à 16h30 (Carnaval motorisé)

a. Place Victoire dans la commune de Kalamu

- **Date** : Mardi 20 Aout 2024 à 09H00'

- **Résumé** :

Pour mieux travailler, il y a eu la répartition de 4 groupes qui devraient sillonner la Place Victoire avec les mégaphones pour transmettre le message au public.

La place victoire étant une zone mouvementée et très sollicitée par plusieurs catégories de personnes, et surtout que c'est un carrefour qui réunit plusieurs directions :

La première équipe prenait l'avenue Kasa-Vubu se prolongeant jusqu'à l'avenue Ikelemba et revenant à côté de l'hôtel inter Matonge pour chuter au carrefour.

La Deuxième équipe prenait l'avenue victoire prolongeant jusqu'à l'Eglise Saint Joseph passant devant la maison communale de Kalamu, prolongeant le long du parquet de Kalamu Jusqu'à l'avenue Djakarta remontant jusqu'au petit marché à côté du terminus de transport de l'UPN avant jusqu'au terminus de taxi Beau Marché passant devant sous-ciat de la police jusqu'au carrefour.

La Troisième équipe avait pris le prolongement de l'avenue victoire jusqu'à l'avenue Ethiopie.

La Quatrième équipe avait pris la direction de l'avenue Kasa-Vubu se prolongeant Jusqu'à la maison de la Bible en passant par la Banque BCDC/Equity devant l'arrêt du Bus du Boulevard.

Le message était accompagné par la distribution des tracts contenant des recommandations nutritionnelles des aliments qu'il faut favoriser et les aliments proscrire.

- **Illustrations**



Figure 1.41 : Sensibilisation à la Place Victoire

b. Place Commerciale Limete 7^{ème} Rue

- **Date** : Mardi 20 Août 2024 dans l'après midi

- **Résumé** :

L'équipe des Nutritionnistes s'est réparties en 3 équipes pour sillonner l'espace et transmettre le message en distribuant les tracts.

La population de ce coin était très attentive. Elle a manifesté un intérêt particulier au message amené par les nutritionnistes par rapport au danger qu'il y a dans l'assiette. Elle a posé plusieurs questions mais aussi quelques recommandations destinées aux autorités. Les nutritionnistes ont répondu aux questions et ont demandé à chacun de prendre ses responsabilités face aux choix de différentes offres alimentaires qui se présentent dans les différents marchés.

- **Illustration :**



Figure 1.42: La campagne à la place commerciale 7 è Rue Limete

c. Place Gare Centrale à Gombe

- **Date :** Mercredi 21 Aout 2024 de 09H00' à 13H00'

- **Résumé :**

Pour question d'efficacité, l'Equipe des Nutritionnistes était scindée en 3 groupes : **la première équipe** a travaillé tout autour de la gare centrale allant vers l'ambassade des Etats Unis, prolongeant jusqu'à la galerie Présidentielle.

La Deuxième équipe a travaillé au tour du beaoutour et la troisième équipe a travaillé de la gare centrale jusqu'à la place vodacom en passant par SOZACOM et le super marché Kin Mart.

Le public était émerveillé de voir pour la premeière fois une campagne sensibilisant sur la sécurité alimentaire, il a posé plusieurs questions qui ont trouvé satisfaction. Ils ont émis le souhait de voir ces campagnes se multiplier au pays.

- **Illustration :**



Figure 1.43 : La campagne de sensibilisation à la gare centrale et ses environs

d. Place Kintambo Magasin

- **Date** : Mercredi 21 Août 2024 dans l'après-midi

- **Résumé** :

Arrivée à Kitambo Magasin, les nutritionnistes, accompagnés par la Chaine de Télévision CCTV pour couvrir l'événement, furent accueillis avec joie par le public de ce coin de la capitale.

Il y a eu la participation active des passants qui non seulement, ils écoutaient le message mais participaient à l'émission en posant des questions et en donnant leurs avis.

Le meme message était donné et nos avons vu l'intérêt chez la population par rapport à ce message de sensibilisation sur la lutte contre la mauvaise gestion de l'assiette.

- **Illustration** :



Figure 1.44: Campagne de sensibilisation à Kintambo Magasin



Figure 1.45 : Les Nutritionnistes accompagnés par CCTV à Kintambo Magasin



Figure 1.45: Les Nutritionnistes à Kintambo Magasin avec le public

e. **Places Ronds-Points Super et Terminus Lemba**

- **Date** : Jeudi 22 Aout dans les Avant-Midi

- **Résumé** :

Les nutritionnistes de l'ANUCO ont tenu à la promesse de visiter les habitants de Lemba pour la sensibilisation sur la sécurité alimentaire.

Le premier coin ciblé c'était le carrefour SUPER LEMBA. Arrivée à 9h00, l'équipe des Nutritionnistes du Congo a apporté le message de sensibilisation. Répartie en 3 équipes, les nutritionnistes sont déployés pour transmettre le message de la bonne gestion de l'assiette aux habitants de Lemba ainsi pour distribuer des tracts et dépliants contenant des orientations nutritionnelles.



Figure 1.47 : La campagne à Super Lemba

Après **Super Lemba**, les Nutritionnistes se sont dirigés vers **Lemba Terminus** à pied, annonçant tout au long du chemin le message de la lutte contre l'insécurité alimentaire. Les passants, les vendeurs, les conducteurs de motos, des taximans ainsi que les occupants clients qui étaient dans les buvettes en train de prendre de la bière, étaient très intéressés et voulaient à tout prix à être informés d'une manière approfondie sur la sécurité alimentaire et comment, ils devraient s'impliquer pour la rendre effective dans leur vie quotidienne.



Figure 1.46: La sensibilisation à Lemba

f. Place Rond-Point Ngaba

Après avoir sensibilisé dans la commune de Lemba de 9 H00 à 12H 30, l'équipe a quitté Lemba pour le grand carrefour de Rond Point NGABA. Arrivée à 13 H00 , l'équipe s'est divisé également à 3 Groupes pour se déployer et transmettre le message aux passants, vendeurs et les conducteurs de taxi, des motos et autres vehicules. La foule était curieuse d'écouter les avertissements des nutritionnistes ainsi que les recommandations.

Les tracts et les dépliants étaient distribués gratuitement et c'était une expérience extra ordinaire avec la foule qui posait plusieurs questions et ne voulait pas lâcher les nutritionnistes qui sont désormais considérés comme des éclaireurs et des conseillers en matière de nutrition.

Il y a eu d'une part des personnes qui ont témoigné des méfaits subis dans la consommation de certains jus synthétiques, d'autres par rapport aux aliments non protégés contre les poussières.



Figure 1.49: La campagne au rond-point Ngaba

C'est par ce coin que, Les Nutritionnistes ont clôturé la tournée des différents carrefours ciblés. Le contact avec le public a permis aux Nutritionnistes de réaliser le grand besoin de la population d'abord par rapport à la connaissance. Le Constat est que la population ignore beaucoup des choses sur son assiette. D'où il faut multiplier une série d'activités de tout genre pour permettre à la population de quitter l'ignorance et de prendre ses responsabilités et à devenir exigeants par rapports aux différentes offres Alimentaires qui sont nuisibles à la santé.

Les nutritionnistes ont promis à la population qu'ils seront toujours près d'elle pour l'enseigner et la protéger car la responsabilité sociale d'un nutritionniste est de protéger le public dans le domaine alimentaire.

8. Campagne dans les écoles

Dernière phase de la campagne était orientée vers les écoles primaires et secondaires. Le but poursuivi dans les écoles c'est le changement du comportement alimentaire en milieu scolaire. Il a été constaté que la plu part des aliments que nos élèves consomment à l'école, non seulement qu'ils sont vides du point de vu alimentaire mais ils sont également vecteurs de plusieurs problèmes de santé.

Exemple de la consommation excessive de la sucrerie en milieu scolaire a occasionné le pic glycémique chez certains enfants à bas âge qui commencent à développer le diabète. Il était très important pour les nutritionnistes de visiter quelques écoles come échantillons et dans l'avenir cette campagne doit se multiplier.

Pour une bonne représentation, le choix était fait comme échantillon dans tous les quatre districts de la ville province de Kinshasa.

a. District de Funa

Les nutritionnistes ont travail dans deux écoles de FUNA à savoir : Complexe scolaire KUBAMA de Bandalungwa et Institut Pédagogique de Ngiri-Ngiri.

i) Complexe Scolaire KUBAMA

Le Mardi 10 Sept à 10h00, les Nutritionnistes sont arrivés et accueillis par la Directrice de l'Ecole de Cette institution scolaire qui rassembla les élèves au tour des nutritionnistes pour bénéficier des conseils.



Figure 1.50 : L'ANUCO au complexe Scolaire KUBAMA de Bandalungwa

Ces élèves de l'Ecole Primaire du complexe scolaire KUBAMA ont manifesté beaucoup d'intérêt pour la leçon sur l'éducation nutritionnelle apportée par les Nutritionnistes. Ils ont posé des questions et ont promis un changement dans la sélection de ce qu'ils doivent désormais consommer à l'école.

Les Nutritionnistes ont insisté pour que les enfants apprennent à manger à la maison en commençant par le déjeuner complet c'est-à-dire contenant les macronutriments qui constituent une source énergétique importante pour rester éveillé et intelligent à l'école.

Il est recommandé aux parents de servir aux enfants les céréales, les fruits, les légumes, les légumineuses, les poissons, les volailles, les œufs, les insectes comestibles, les yaourts et surtout de boire beaucoup d'eau.

Les élèves doivent exclure trop de sucres, trop salé, trop gras, trop de charcuterie, trop des viandes rouges, trop de fromages, trop de bonbon et biscuits.

ii) Institut Pédagogique de Ngiri-Ngiri

Le Jeudi 12 Septembre Après-midi l'**Institut Pédagogique de Ngiri-Ngiri** avait reçu les nutritionnistes qui sont venus transmettre le message de la bonne gestion de l'assiette dans le milieu scolaire. Les Nutritionnistes continuent à véhiculer le même message dans toutes les écoles visitées



Figure 47 : Les élèves de l'IPNN lors de la campagne de l'ANUCO.

b. District de Mont-Amba

i) Ecole Cardinal MONSENGWO de Limete

Il était prévu l'activité de sensibilisation au Complexe Scolaire MONSENGWO de Limete en date du Mercredi 11 septembre mais Malheureusement à la dernière minute, l'administration avait changé d'avis. L'activité n'a pas eu lieu.

ii) Institut Lumumba de Limete

Le Mercredi 11 Septembre à 16 h 00 heure de Kinshasa, les Nutritionnistes étaient accueillis par le Préfet de l'Institut LUMUMBA et avait réuni les élèves au tour des nutritionnistes pour parler « SANTE ET NUTRITION ». Les élèves ont suivi avaient attention soutenue les recommandations nutritionnelles apportées par les nutritionnistes de l'ANUCO. Ils ont aimé et posé des questions, promettant de mettre en pratique les conseils reçus.



Figure 1.52 : Les élèves de l'institut Lumumba lors de la campagne avec les nutritionnistes

Comme partout ailleurs les nutritionnistes insistent que le vrai repas des élèves soit ce qu'ils prennent à la maison. Les aliments de l'école doivent être considérés comme grignotage et ça ne doit pas être au centre de leur alimentation.

Ils ont insisté surtout sur la consommation excessive des jus synthétiques qui n'ont rien de naturel.

c. District de Tshangu

Dans le District de TSHANGU, le choix était porté sur trois écoles à savoir : Lycée Kingasani II, Lycée Technique PALAZZOLO et l'Ecole Primaire de Kingasani.

i) EP Kingasani

Il était prévu l'activité de sensibilisation le Jeudi 12 Septembre à l'Ecole Primaire de KINGASANI mais à cause de la grève observée par les enseignants de cette école, les nutritionnistes n'ont pas pu travailler.

ii) Lycée Kingasani II

Les élèves du Lycée KINGASANI II étaient rassemblés au terrain aux environs de 11H30, le Mercredi 18 Septembre 2024, pour écouter le message apporté par les nutritionnistes. Après le mot d'introduction fait par la cheffe d'établissement, la parole a été donnée au Nutritionniste BOMBILE Désiré qui est le Coordonnateur National de l'ANUCO, qui a commencé par présenter la structure ANUCO et ensuite conseiller les élèves à faire attention de ce qu'elles doivent manger pour éviter les problèmes de santé.

Etant une école composée uniquement de filles, le coordonnateur dans son élocution, a encouragé les filles à consommer beaucoup des fruits, légumes, légumineuses, les poissons, les volailles. A éviter trop gras, trop sucré, trop salé, trop des viandes rouges, trop de charcuteries, trop de fromages, les épicerie synthétiques.



Figure 1.53 : L'Orateur s'adresse aux élèves du lycée Kingasani

Figure 1.54 : Les élèves du lycée

iii) Lycée Technique Lois PALAZZOLO

Le même Mercredi 18 Septembre à 12H 20, c'était le tour du lycée PALAZZOLO de bénéficier sur le même terrain, les enseignements de Nutritionnistes sur la sécurité alimentaire en milieu scolaire. Le Nutritionniste Belly BANZONO avait pris la parole devant les élèves pour leur faire voir le danger qu'il y a de ne pas contrôler ce qu'on met dans la bouche comme aliment ou breuvage.

Les élèves conscientes de destinée de leurs vies, elles ont bien digérer le message et ont pris l'engagement de devenir exigeantes au choix des aliments à manger sur tout à l'école. Il y a eu une série des questions qui ont été posées. A la fin, les nutritionnistes ont distribué les tracts et les dépliants.



Figure 1.55: Les élèves du Lycée PALAZZOLO



Figure 1.56: Lycée PALAZZOLO



Figure 1.57: Les nutritionnistes après la campagne de sensibilisation aux deux lycées de Kingasani.

d. District de Lukunga

Dans le district de LUKUNGA, les 3 écoles ciblées étaient : Collège BOBOTO de la Gombe, Complexe Scolaire Olivia de Mont Ngafula, Complexe Scolaire les Pauliniens de la même commune.

i) Complexe Scolaire Olivia

Le Vendredi 20 Septembre à 10 h00 l'équipe des Nutritionnistes était arrivée au Complexe scolaire OLIVIA. La Nutritionniste Judith MBUDI a pris la parole et à conscientiser les élèves de cette école constituée des 3 branches à savoir : Maternelle, Primaire et Secondaire.

La leçon était bien adaptée et assimilée. Quelques questions ont été posées aux nutritionnistes et ont trouvé des réponses satisfaisantes. Les autorités scolaires ont émis le souhait d'organiser une rencontre des parents, des élèves parce que le changement selon eux, doit commencer à la maison. Les parents doivent commencer à orienter les élèves sur ce qu'ils doivent commencer à manger à l'Ecole.



Figure 1.58 : les Elèves du C.S Olivia



Figure 1.59 : les Nutritionnistes et les responsables du CS OLIVIA

ii) Complexe Scolaire Le Pauliniens

Le vendredi 20 Septembre 2024 à 11H30 la parole a été donnée aux nutritionnistes qui sont venus sensibiliser les élèves sur la gestion de l'assiette. Le but étant le même, changement du comportement alimentaire.

L'ambiance était bonne. Les enfants emportés par le message, ils sont posés des questions et ont promis de veiller désormais à leur assiette pour éviter les complications de la santé



Figure 1.60 : les Elèves du C.S Les pauliniens

Figure 1.61 : Complexe scolaire les Pauliniens

Officiellement c'est à cette date du 20 Septembre 2024 et dans cette école les Pauliniens que les Nutritionnistes congolais de l'ANUCO ont mis fin à la grande campagne de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire dans la ville Province de Kinshasa et Kongo Central.

9. Ventes publiques-Bio

a. Objectif

Dans le programme de l'ANUCO, il était prévu, une vente publique des aliments, Bio pour motiver la population à la consommation des aliments Naturels. Vu le manque de moyens financiers, elle n'a pas pu organiser comme prévu. Mais il s'est associé avec son partenaire le Comité National pour la Promotion de l'Agriculture en Famille en RDC dans l'organisation du Festival des Aliments Traditionnels et Locaux (FESTAL) « **Je mange congolais** ». Place : Université OMNIA OMNIBUS (ex EFAD) dans la Commune de Kasa-Vubu.



Figure 48 : Festival des aliments traditionnels et locaux

b. Déroulement

Le Coordonnateur National de l'ANUCO était l'orateur Principal et à développer le thème de l'année : **“La Gastronomie Congolaise : vecteur de l'authenticité alimentaire”**.

L'Orateur a commencé par définir le terme gastronomie qui est l'art de cuisiner d'un peuple et surtout de la présentation des aliments. Parler de la Gastronomie congolaise c'est présenter l'art de cuisiner de congolais.

L'Orateur a présenté les avantages de la gastronomie congolaise sur sa dimension nutritive amis aussi thérapeutique ? Il a par ailleurs montré que l'imitation de la gastronomie étrangère a amené beaucoup des problèmes de santé avec les ajouts des épices synthétiques apportant le gout qui fait plaisir à la langue mais provoquant des problèmes de santé.



Figure 1.63: Exposé du Coordonnateur de l'ANUCO à l'inauguration du FESTAL

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire ; Cette Activité a permis pendant Trois Jours aux Nutritionnistes de présenter à la population l'importance de manger BIO, l'avantage de consommation des fruits, légumes, légumineuses, boissons, insectes comestibles et autres valeurs traditionnelles.



Figure 1.64: Mr Sylvain NTUMBA l'Initiateur de FESTAL explique les raisons de l'Activité

Il y a eu des stands d'expositions des aliments traditionnels et locaux. Des jus à bases des fruits et épices naturels, des vins traditionnels et tant d'autres richesses congolaises cachés dans sa gastronomie.



Figure 1.65 : Le stand des aliments BIO au Festal 2024

IV.3. Province du Kongo Central

A. Aperçu

Action des Nutritionnistes du Congo, ANUCO en sigle, après avoir tenu la campagne dans la ville de Kinshasa Central, c'était aussi le tour du Kongo Central de bénéficier de ce grand travail de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité sanitaire des aliments.

Du 7 Aout au 30 Octobre 2024 est la période qui nous a permis de mener notre campagne dans ce coin de la République. Nous étions dans quelques sites ciblés comme échantillon de représentativité de la Population du Kongo Central.

Le choix était trois villes et un village à savoir : MBANZA NGUNGU, BOMA ET MATADI et le village au bas fleuve : LEMBA.

B. Calendrier des activités

1. Campagne à MBANZA-NGUNGU

Le Jeudi 7 Aout 2024 fut la date que le Coordonnateur National de ANUCO a lancé la campagne de sensibilisation de sécurité sanitaire des aliments au KONGO CENTRAL précisément à MBANZA NGUNGU.



Figure 2.1 : le lancement de la campagne de sensibilisation au Kongo Central à Mbanza-Ngungu

Le Kongo Central a été choisi comme deuxième Province pilote pour la sensibilisation sur la sécurité sanitaire des aliments. Ayant aussi une coordination au Kongo Central, Cette province bénéficiera de la campagne dans 3 Villes à savoir : MBANZA NGUNGU, BOMA ET MATADI ainsi qu'un village au Bas Fleuve dénommé LEMBA.

Durant Trois Jours les nutritionnistes ont sensibilisé les habitants de cette ville sur la gestion de l'assiette et surtout les encourager à s'impliquer à la production pour fournir les aliments de qualité (sains et nutritifs).



Figure 2.2 : Le lancement de la campagne à Mbanza-Ngungu

Les habitants de ville de MBANZA NGUNGU ont également bénéficié de la prise en charge nutritionnelle par les Nutritionnistes.

2. *Campagne à BOMA*

Après le lancement de la campagne à MBANZA NGUNGU, le Coordonnateur National a confié la responsabilité au Coordonnateur Provincial le Nutritionniste OSEE MFUNTILA NLANDU et son équipe à poursuivre la campagne dans d'autres villes pendant que l'équipe venue de Kinshasa devrait rentrer pour continuer la sensibilisation à Kinshasa.

La deuxième ville ciblée pour mener la campagne c'était celle de BOMA avant de se prolonger au bas fleuve à Lemba pour chuter à MATADI.

a. Campagne dans les églises

i) Eglise Kimbanguiste de Boma

Le Dimanche 25 Aout fut la date de lancement de la campagne de la ville de BOMA. L'Eglise Kimbanguiste de BOMA a servi de cadre pour la réalisation de la sensibilisation sur la sécurité sanitaire des aliments.



Figure 2.3 : la sensibilisation à l'Eglise Kimbanguiste de BOMA

Les fidèles de cette Eglise étaient réceptifs et ont l'intérêt de s'impliquer pour apporter leurs contributions dans le suivi de la chaîne alimentaire.

ii) Eglise Montagne de Prière

L'Eglise Montagne sainte fut la deuxième Eglise à BOMA à recevoir les nutritionnistes pour la continuité de la campagne de la sensibilisation. Une délégation de la coordination nationale était encore de Rendez-vous pour ce grand travail.

Le Coordonnateur National a sensibilisé les participants à veiller au choix des aliments : éviter les aliments exposés dans les endroits malsains et surtout ce qui contiennent les produits chimiques.

Après exposé, les participants ont posé des questions d'éclaircissement. Les réponses ont été données.



Figure 2.4 : le Coordonnateur National à BOMA



Figure 2.5 : Campagne à l'Eglise Montagne de prières

b. Campagne auprès des militaires

L'équipe des Nutritionnistes était invitée à sensibiliser les officiers militaires de la ville de BOMBA pour la sensibilisation sur la sécurité sanitaire des aliments. Le Coordonnateur Provincial a exposé le contenu du message sur la sécurité alimentaire et a martelé en démontrant qu'un officier malade sera dans l'incapacité de protéger le territoire national et de jouer pleinement son rôle pour éviter d'attraper les maladies d'origine alimentaire.



cti

Figure 2.6 : Le Coordonnateur Provincial devant les officiers

Figure 2.7 : Les officiers de la ville de BOMA

c. Campagne dans les marchés et carrefours

La sensibilisation de la sécurité sanitaire des aliments dans la ville de BOMA s'étendu dans les marchés municipaux et les carrefours. Les différentes catégories des gens sont atteintes directement par cette activité : les cultivateurs, les éleveurs, les vendeurs, les transformateurs, les commerçants, bref toute la chaîne alimentaire se retrouve dans ce grand travail.

i) Rond-Point de Boma

Le rond-point de BOMBA est un coin stratégique de la ville, car c'est aussi le terminus de véhicules qui viennent de MATADI, KINSHASA, MOANDA et d'autres coins de la République.

La transmission de message en ce lieu était un grand succès car tout le monde se sentait concerné pour le salut de la communauté. Il y a eu une série des questions qui ont été posé et la population était satisfaite des réponses réservées par l'équipe de Nutritionnistes de ANUCO.

Une autre chose marquante les participants qui ont été édifié, ont encouragé la jeunesse de l'ANUCO pour les initiatives qu'elle est en train de mener pour le redressement de la République Démocratique Du Congo. Elle souhaite que ce travail ne se limite pas seulement à bomba mais qu'il atteigne également les fins fonds des villages pour initier les cultivateurs et les encourager à la production abondante et biologique.



Figure 2.8 : Campagne au Rond-Point de Boma



Figure 2.9 : Campagne au Rond-Point de Boma

ii) Marché Dumbi

Les nutritionnistes se sont rendus également au Marché DUMBI où le même message a été communiqué à la population sur l'insécurité sanitaire des aliments.



Figure 2.10 : Campagne au marché Dumbi de Boma



Figure 2.11 : Sensibilisation au marché Dumbi de Boma

Après le moment d'échanges des questions et réponses, le Coordonnateur Provincial a assuré les vendeurs et les transformateurs, selon leur demande d'organiser avec la hiérarchie de formations sur la transformation des jus de fruits pour la fabrication de jus naturel au remplacement des jus synthétiques qui causent beaucoup des problèmes de santé.

iii) Marché Saico de Boma

Les Nutritionnistes de BOMA ont continué à sillonner les différents coins de la ville, le Marché SAICO a également bénéficié de cette sensibilisation qui d'éveil de conscience contre les mauvaises habitudes alimentaires qui sont à la base des plusieurs maladies aujourd'hui.



Figure 2.12 : la sensibilisation au marché SAICO de BOMA

iv) Marché Zola Kangu de Boma

Un autre marché a bénéficié du travail des nutritionnistes, c'est marché ZOLA KANGU situé dans la ville de BOMA, un marché qui aide un grand nombre de la population de ce coin de la République à s'approvisionner des denrées alimentaires de première nécessité.

Les Nutritionnistes ont apporté le même message d'interpellation pour permettre à chacun selon sa possibilité à jouer un rôle dans l'esprit de se protéger et protéger les autres contre les maladies d'origine alimentaire.

Par la façon de produire, transformer, vendre, exposer, stocker, préparer, transporter et autre que toute cette chaîne alimentaire soit prise au sérieux pour éviter des complications de la santé à la longue.

Le message au niveau des marchés a été accueilli avec succès, les questions posées par les occupants du marché ainsi que les passants ont montré qu'il y avait une énorme ignorance de la part de la population.

Nous croyons que cette première campagne a pu modifier quelque chose dans le comportement alimentaire de la population de la ville de BOMA.



Figure 2.13 : la sensibilisation au marché Zola Kangu de BOMA

3. *Campagne au village Lemba*

Situé à quelques kilomètres de la ville de BOMA, le village LEMBA dans le bas fleuve est celui qui fournit le plus les bananes plantains aux habitants de BOMA et d'ailleurs. Ce village a été aussi classé dans l'agenda d'Action des Nutritionnistes du Congo pour bénéficier de la sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité sanitaire des aliments.

Les nutritionnistes ont été bien accueillis et un bon travail était fait.



Figure 2.14 : Campagne au village Lemba au Bas-Fleuve

Figure 2.15 : Campagne au village Lemba au Bas-Fleuve

4. *Campagne à Matadi*

La sensibilisation sur la sécurité sanitaire des aliments pour le compte du KONGO CENTRAL s'est terminée à MATADI.

Quelques cadres de cette ville portuaire ont servi les nutritionnistes congolais de ANUCO de communiquer ce message de sensibilisation aux habitants de la ville de Matadi.

i) **Eglise Cité Fidèle de Matadi**

L'église Cité fidèle a servi de cadre aux nutritionnistes de réunir un grand nombre de pasteur de la ville de Matadi pour communiquer les messages de la sécurité sanitaire des aliments.

Cette stratégie a été mise en place pour responsabiliser chaque responsable de son Eglise à transmettre les messages aux membres de son Eglise pour les épargner du danger lié aux mauvaises habitudes alimentaires qui amènent plusieurs maladies et causent beaucoup d'infirmités et décès au sein de la population jeunes et adultes.



Figure 2.16 : Campagne de sensibilisation à Matadi

ii) **Communauté Evangélique Carmel**

Une autre Eglise qui a servi aux nutritionnistes de véhiculer le message auprès de la population de Matadi c'est l'Eglise de la communauté Evangélique Carmel.

Le pasteur Responsable de cette Eglise s'est engagé à accompagner ce travail des nutritionnistes pour sensibiliser la population à prendre conscience du danger qui est dans l'assiette.



Figure 2.17 : Campagne de sensibilisation à l'église Carmel de Matadi

C'est par cette Eglise que la campagne du Kongo a pris fin. Durant 50 jours, les nutritionnistes ont mouillé les maillots pour sensibiliser les habitants de ce coin de la République sur la sécurité sanitaire des aliments.

Le message était bien accueilli, les nutritionnistes ont ouvert les yeux de la population qui ignorait que la mauvaise gestion alimentaire constituait un plus grand danger sur la santé.

Elle a pris conscience de veiller dans le choix des aliments pour éviter toutes sortes des maladies aux origines alimentaires.

IV.4. Province du Kasai

A. Aperçu

Action de nutritionnistes du Congo, ANUCO en sigle après avoir tenu la campagne dans la ville de Kinshasa et du Kongo Central, c'était aussi le tour du Kasai Central de bénéficier de ce grand travail de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité sanitaire des aliments. Du 16 octobre date qui coïncide avec la célébration de la journée Mondiale de l'Alimentation au 16 Novembre est la période qui nous a permis de mener notre campagne dans ce coin de la République. Nous étions dans quelques sites ciblés comme échantillon de représentativité de la Population : Les Policiers au commissariat Provincial de Kananga, Ecole de Formation des Officiers (EFO/KAKANGA) Universités, Ecoles Primaires et Secondaires, Marchés Urbains et Municipaux, Eglises, Places Publiques et Carrefours.

B. Calendrier des activités

1. Marche

- **Date** : Mercredi 16 Octobre 2024 de 10H00 à 12h30
- **Itinéraire** :
La marche a commencé au Rond-Point IMMO Kasai, nous avons progressé sur le Boulevard LUMUMBA allant jusqu'à dépasser le Gouvernorat, le Bâtiment Administratif pour chuter devant maison communale de Kananga.
- **Résumé** :
Le jour du lancement de la campagne de sensibilisation par la marche de santé et de sensibilisation a coïncidé avec la célébration de la journée Mondiale de l'Alimentation, célébrée chaque année le 16 Octobre.

Pendant notre marche, nous nous sommes arrêtés dans les différents carrefours pour s'adresser à la population par rapport à la journée Mondiale de l'alimentation mais aussi sur la gestion de l'assiette.



Figure 3.1: La marche de santé

2. Conférence de Presse

Notre marche fut chutée par une conférence des presses avec trois Chaines de Radio de la Place à savoir : horizon Kasai, Radio Télé Chrétienne ainsi que Radio 7.

3. Campagne dans les Camps Militaires et Policiers

i) Commissariat Provincial de la Police

- **Date** : Vendredi 18 Octobre 2024 à 09H00

- **Résumé** :

Le Commandant Chef du Poste a confié entre les mains de nutritionnistes les policiers sous sa responsabilité pour suivre les enseignements sur la gestion de l'assiette. Le travail s'est limité à la vulgarisation.

Après l'exposé les policiers ont posé des questions, qui ont trouvée satisfaction.

L'activité est terminée par la distribution des dépliant contenant les orientations et conseils nutritionnels.

- **Illustrations** :



Figure 3. 50 : la sensibilisation au Commissariat la Police Kananga (Distribution dépliant)



Figure 3.49: La sensibilisation au commissariat de Kananga devant les policiers



Figure 3.51 : la photo de famille avec les policiers de KANANGA

ii) Ecole de Formation des Officiers de Kananga

Le Lundi 21 Octobre, les Nutritionnistes de l'ANUCO, devraient être à l'Ecole des officiers de Kananga mais les choses n'ont pas marché comme prévu.

4. Conférence Publique

Toujours dans le cadre de la sensibilisation du public Action des Nutritionnistes du Congo tenu une grande conférence publique dans la salle de la division provinciale de la Jeunesse en date du 19 Octobre 2024 avec le thème : « ***L'insécurité alimentaire comme facteur déstabilisateur du développement d'une Nation*** ».

La conférence a connu la participation des plusieurs personnalités de la ville, des entrepreneurs et le reste de la population. Il était question de stimuler la population à prendre ses responsabilités pour se prendre en charge sur deux grands aspects :

- La production locale pour lutter contre la faim et la pauvreté
- Savoir faire un choix par rapport aux offres alimentaires qui ne sont pas des bonnes qualités. De privilégier la consommation des aliments locaux et traditionnels.



Figure 3.5 : Le Coordonnateur National expose le message de sensibilisation

Après l'exposition de l'orateur du Jour, il y a eu échanges des questions et réponses avec les participants qui ont été éduqué et encouragé la jeunesse de l'ANUCO pour les initiatives qu'elle est en train de mener pour le redressement de la République Démocratique Du Congo.



Figure 3.52 : la photo avec les invités de marques de l'ANUCO

Après le moment d'échanges des questions et réponses, le Coordonnateur national avait procédé à présenter et installer le nouveau comité exécutif du Kasai Central.

Avant l'installation du comité par le coordonnateur National de l'ANUCO, la lecture de l'Acte de nomination a été faite par le coordonnateur Provincial Chérubin ANUWEWE KATENDE

5. Campagne dans les marchés urbains et municipaux

Les Marchés urbains et municipaux étaient visés car ce sont les endroits où la population se procure les aliments de première nécessité. Nous avons pensé y aller pour interpeller les marchands sur l'exposition, la conservation et la manipulation des aliments mais surtout sur l'entretien de l'environnement qui doit être propre pour empêcher l'expansion de maladies.

i) Marché Central de Kananga

Le Mardi 22 Octobre à 10h, les Nutritionnistes congolais de l'ANUCO de la ville de KANANGA sont arrivés au Marché central. Situé dans la commune de Katoka.

Le travail était reparti en 6 cotés par rapport à la disposition du marché. Nous avons utilisé les mégaphones pour lancer le message à la population.

Le message cadrait sur l'insalubrité alimentaire, la bonne gestion de l'assiette, la manipulation des aliments, leurs expositions ainsi que leurs conservations dans les dépôts ; il y a eu une série des questions ainsi que quelques recommandations venues de la part des marchands de ce grand Marché.



Figure 3.7 : Sensibilisation au Marché de Kananga



Figure 3.8 : Au Marché Central de Kananga

Les nutritionnistes ont encouragé la population à la consommation des aliments locaux et traditionnels, car la plu part des aliments importés ne sont pas des bonnes qualités.

Nous avons encouragé l'Administratrice du Marché et son équipe à continuer à travailler pour la propreté et l'ordre dans ce marché d'une part et nous avons également conscientisé les vendeurs du Marché à soigner l'environnement car un environnement pollué est un vecteur des maladies.

Dans le cadre de la sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire, les nutritionnistes avaient apporté un message fort sur l'entretien de l'environnement, la salubrité et surtout la gestion de l'assiette.

Le mégaphone a servi les nutritionnistes de véhiculer le message aux vendeurs de ce marché. Plusieurs questions d'éclaircissement ont été posées par les marchands de ce marché et étaient satisfaits de réponses. Ce qui les a poussés à émettre le souhait de revoir de temps à temps les nutritionnistes pour l'éducation nutritionnelle qui semble faire défaut dans le mode de vie du congolais en général et les Kanangais en particulier



Figure 3.9 : Les nutritionnistes au Marché Central



Figure 3.10 : Les aliments locaux et traditionnels

Conclusion :

Le travail fait au niveau des marchés, nous ont permis d'entrer en contact avec les acteurs importants dans le secteur de la vie de la santé de la population. Ils ont un rôle très important à jouer pour épargner la population d'une mauvaise qualité des aliments. La sécurité alimentaire veut que l'alimentation soit SAINE et NUTRITIVE. Leur façon de manipuler les aliments, les conserver, les exposer et de les protéger fera que ces aliments gardent leurs caractères sains et nutritifs sans cela la population achètera et mangera la maladie.

6. Campagnes dans les églises

Une autre cible qui a permis au Nutritionnistes de véhiculer le message de la sécurité alimentaire, c'est l'EGLISE. Plusieurs églises ont servi d'échantillons pour l'expédition du message au public.

i) Paroisse Saint Alphonse de KAMAYI

La première Eglise à ouvrir ses portes à l'ANUCO c'est la Paroisse Saint Alphonse de KAMAYI : le Dimanche Le 27 Octobre était la date accordée aux nutritionnistes de transmettre le message en plein culte.



Le Père Curé de l'Eglise Sainte Alphonse a accordé la parole aux nutritionnistes qui ont pris part au culte pour transmettre le message. Prenant la parole, le Coordonnateur provincial d'Action des Nutritionnistes du Congo section KANANGA, Chérubin ANAUWEWE a commencé par présenter le tableau sombre de l'assiette congolaise avant d'indiquer les maladies provoquées par la mauvaise alimentation que la voix de sortie.

Après le culte, les nutritionnistes ont pris rendez-vous avec quelques paroissiens qui étaient intéressés pour les consultations et des recommandations Nutritionnelles. Quelques membres de cette Eglise sont venus le jour suivant au siège de l'ANUCO/KANANGA pour se faire consulter.



7. Campagnes dans les écoles

Notre travail de campagne avait également ciblé les écoles. Le but poursuivi dans les écoles c'est le changement du comportement alimentaire en milieu scolaire. Il a été constaté que la plu part des aliments que nos élèves consomment à l'école, non seulement qu'ils sont vides du point de vu nutritionnel mais ils sont également vecteurs de plusieurs problèmes de santé.

Exemple de la consommation excessive de la sucrerie en milieu scolaire a occasionné le pic glycémique chez certains enfants à bas âge qui commencent à développer le diabète.

Il était très important pour les nutritionnistes de visiter quelques écoles comme échantillons et dans l'avenir cette campagne doit se multiplier s'étendre dans d'autres écoles.

i) Lycée BUENA MUNTU

Le Mercredi 23 Octobre à 7h00, les Nutritionnistes sont arrivés et accueillis par la sœur Préfète de cette institution scolaire qui rassembla les élèves au tour des nutritionnistes pour bénéficier des conseils.

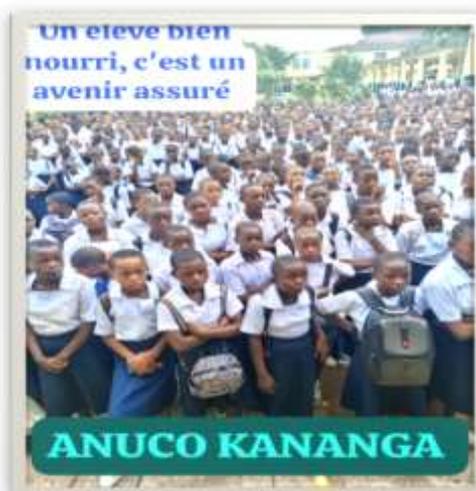


Figure 3.13 : Les nutritionnistes au Lycée BUANA MUNTU

Ces élèves du Lycée BUENA MUNTU ont manifesté beaucoup d'intérêt pour la leçon sur l'éducation nutritionnelle apportée par les Nutritionnistes. Ils ont posé des questions et ont promis un changement dans la sélection de ce qu'ils doivent désormais consommer à l'école.

Les Nutritionnistes ont insisté pour que les enfants apprennent à manger à la maison en commençant par le déjeuner complet c'est-à-dire contenant les

macronutriments qui constituent une source énergétique importante pour rester éveillé et intelligent à l'école.

Il est recommandé aux parents de servir aux enfants les céréales, les fruits, les légumes, les légumineuses, les poissons, les volailles, les œufs, les insectes comestibles, les yaourts et surtout de boire beaucoup d'eau.

Les élèves doivent exclure trop de sucres, trop salé, trop gras, trop de charcuterie, trop des viandes rouges, trop de fromages, trop de bonbon et biscuits.



8. Collège Saint LOUIS

Le Vendredi 25 Octobre à 7 h30 l'heure de rassemblement le Collège SAINT LOUIS de Kananga II a reçu les nutritionnistes qui sont venus transmettre le message de la bonne gestion de l'assiette dans le milieu scolaire. Les Nutritionnistes continuent à véhiculer le même message dans toutes les écoles visitées.



Signalons que dans ce collège **SAINT LOUIS**, il y a une option de la Nutrition, et ces jeunes élèves étaient émus de recevoir leurs aînés pour les encourager sur cette voie qu'ils ont choisie.

La plu part de nutritionnistes ont étaient découragés par ces amis en leurs disant qu'ils seront les cuisiniers. Or ce n'est pas le cas. C'était l'occasion des aînés de leurs montrer que c'est un métier noble qui consiste à prendre en charge les personnes souffrant des problèmes de santé liés à la malnutrition, prévenir plusieurs maladies chroniques et métaboliques.



Figure 3.16 : Les nutritionnistes avec le Père Préfet du collège Saint Louis

9. Complexe Scolaire La Reconnaissance

Le Mercredi 30 Octobre 2024 à 07H00 heure de Kananga, les Nutritionnistes étaient accueillis par le Préfet du collège et avait réuni les élèves au tour des nutritionnistes pour parler SANTE ET NUTRITION. Les élèves ont suivi avec attention soutenue les recommandations nutritionnelles apportées par les nutritionnistes de l'ANUCO. Ils ont aimé et posé des questions, promettant de mettre en pratique les conseils reçus.



Figure 3.17 : les nutritionnistes avec le directeur des études



Figure 3.18 : Campagne au Complexe scolaire la Reconnaissance

Comme partout ailleurs les nutritionnistes insistent que le vrai repas des élèves soit ce qu'ils prennent à la maison. Les aliments de l'école doivent être considérés comme grignotage et ça ne doit pas être au centre de leur alimentation.

Ils ont insisté surtout sur la diminution de la consommation excessive des jus synthétiques qui n'ont rien de naturel par contre vecteur des plusieurs maladies.

Nous signalons en passant que tous les écoles visitées, ont une option de nutrition, et ANUCO a trouvé la nécessité de créer une branche à son sein dénommée ANUCO/JUNIOR qui a pour mission de préparer les élèves encore à la formation à ce qui les attendent comme travail.

Car il a été constaté que la plu part des élèves ou étudiants qui terminent la formation en Nutrition ne savent pas le Job description. Raison pour laquelle, l'ANUCO compte les encadrer pour une bonne orientation.

V. LES FINANCES

V.1. Considérations générales

Le travail réalisé par Les Nutritionnistes de Action des Nutritionnistes du Congo dans chacune des 3 Provinces (Kinshasa, Kasai et Kongo Central) a nécessité beaucoup d'argent, un budget a été élaboré dans la présentation de notre TDR, malheureusement par manque de financement, plusieurs rubriques ont été supprimées et d'autres dépenses réduites à la baisse pour garder l'essentiel dans l'exercice sur le terrain.

Province Pilote	Budget Prévisionnel	Budget ajusté et exécuté
KINSHASA	249 000,00 \$	26 554,00 \$
KONGO CENTRAL	4 067,50 \$	3 335,00 \$
KASAI	9 984,00 \$	6 361,50 \$
Total	263 051,50 \$	36 250,50 \$

V.2. Tableau Synthèse des Prévisions

Libellé	Kinshasa	Kongo Central	Kasai	Total
Correspondance et démarche	1 102,00 \$	110,00 \$	362,50 \$	1 574,50 \$
Formation et Mise à Niveau	2 360,00 \$	265,00 \$	435,00 \$	3 060,00 \$
Rubrique général au quotidien	19 530,00 \$	2 220,00 \$	3 270,00 \$	25 020,00 \$
Rubrique séjours Coordonnateur National et S.G.	0,00 \$	460,00 \$	1 704,00 \$	2 164,00 \$
Rubrique outils de travail	1 720,00 \$	65,00 \$	375,00 \$	2 160,00 \$
Rubrique Publicité et visibilité	3 023,00 \$	215,00 \$	215,00 \$	3 453,00 \$
Rubrique sortie officielle	1 084,00 \$	0,00 \$	0,00 \$	1 084,00 \$
Rubriques divers : sortie officielle	735,00 \$	0,00 \$	0,00 \$	735,00 \$
Total	29 554,00 \$	3 335,00 \$	6 361,50 \$	39 250,50 \$

V.3. Détails du Budget Prévisionnel par Province Pilote

A. Province Pilote de Kinshasa

1. La correspondance et démarche

N°	Désignation	Nbre	Prix unit \$	Prix total \$
01	Impression lettres	185	0.5	92
02	Dépôt des lettres	100	5	500
03	Suivi des lettres	30	5	150
04	Communication	90	5	360
Total				1102

2. Formation Mise à Niveau

N°	Désignation	Nbre	Séance	Prix unit \$	Prix Total
01	Formateurs	2	10	25	500
02	Syllabus	60	10	3	1800

03	Pratique : fiches et ordonnanciers	60	2	0.5	60
Total					2.360

3. Rubrique Générale au quotidien

N°	Désignation	Nbre	Séance	Prix uni \$	Prix total \$
1	Prestataires	48	30	10	14400
2	Conférenciers	3	25	30	2250
3	Carburant	-	-	-	-
4	Cocktail	48	30	2	2880
Total					19530

4. Rubrique outils de travail

N°	Désignation	Nbre	Prix Unit \$	Prix Tot \$	Acquis	Montant \$
1	Population attendue	100 000				
2	Tensiomètres électro	20	50	1000	3	150
3	Glycomètre	30	40	1200	5	200
4	Boîtes de Bandelettes	320	40	12800	20	800
5	Toises	5	40	200	Non	
6	Balances	5	50	250	2	100
7	Mégaphones grand F	10	30	300	3	90
8	Boîtes piles crayons	10	10	100	10	100
9	Boîtes de piles gdes	10	10	100	3	30
10	Imprimante en couleur	2	300	600	Non	
11	Imprimante noire et blanc	2	150	300	Non	
12	Photocopieuses	2	350	700	Non	
13	Rames de Papiers	40	5	200	40	200
14	Paquets stylos	10	10	100\$	5	50
Total				18.100		1720

5. Rubrique de publicité et visibilité

N°	Désignation	Nbre	Prix Unit \$	Prix Tot \$	Acquis	Montant \$
01	Impression banderole 3X1 en bâche	30	21	630\$	3	63
02	Impression casquette	100	3,5\$	350\$	Non	
03	T-shirt polyester	100	4,5\$	450\$	Non	
04	Lacoste à colle	100	10\$	800\$	70	700
05	T-shirt coton RV	100	8\$	800\$	Non	
06	Invitation VIP + enveloppe doré A5	150	2,5\$	375\$	30	75
07	Impression stylo	100	1,5\$	150\$	Non	
08	Impression bloc note A5 de 50 pages	100	5\$	500\$	Non	
09	Impression sac emballage A4 papier	300	2\$	600\$	Non	
10	Impression sac	300	3,8\$	1140\$	Non	

	emballage tissu					
11	Impression parasol	50	20\$	1000\$	Non	
12	Drapelet + tige	500	1\$	500\$	Non	
13	Panneau publicitaire	10	800\$	8000\$	Non	
14	Montage spots publicitaires (4 langues nationale + français)	5	70\$	350	3	10
15	Flash disque 2GB	20	5\$	100\$	5\$	25
16	Diffusion spot	20	300	6000\$	1 chaine	150
17	Emissions de sensibilisation	20	200	4000\$	4 chaines	800
18	Couverture médiatiques et diffusion dans les journaux télévisés	10	200	2000\$	4 chaines	800
19	Rames pour Dépliants	5	5	25	5	25\$
20	Rames Tracts	35	5	175	35	175\$
21	1mprévus			1000\$		
	Total			28.945		3.023 \$

6. Rubrique sortie officielle

N°	Désignation	Quantité	Prix	Acquis
1	Viande	5KG	60\$	30\$
2	Makayabu	1 carton	60\$	60\$
3	Poulet	3 cartons	75\$	75\$
4	Porc	5 kG	50\$	50\$
5	Poisson frais		178\$	50\$
6	Chenilles	5 Kopo	36\$	36
7	Poisson fumé		100\$	40
8	Courge	10 Kopo	28\$	28
9	Pondu		22\$	22
10	Légumes		18\$	18
11	Makemba		55\$	55
12	Fretin	2KG	93\$	-
13	Mpose		178\$	-
14	Gombo		10	10
15	Riz	10 KG	25\$	25
16	Chikwang		43\$	40
17	Buffet froid		100\$	50
18	Semoule et fufu		10\$	10
19	Crevettes		100\$	-
20	Huile simba	25L	39\$	39
21	Huile de palme	5L	5.4\$	5,4
22	Assiette usage unique	150 PIECES	187\$	150
23	Braises	1 SAC	25\$	25
24	Papier film et aluminium	2 PAQUETS	20\$	20
25	Papier serviette	5 PAQUETS	89\$	50

26	Désinfectant et savon liquide	2	3.6\$	3,6
27	Criquet		18\$	-
28	Epices		100\$	60
29	Bissap	25L	10 \$	10
30	Gingembre	10 Ekolo	22\$	22
31	Miel	5L	50\$	50
32	Transport		100\$	50
33	Imprévus		200\$	-
Total			2.155 \$	1084

7. Rubriques divers : sortie officielle

N°	Désignation	Nbre	Prix unit	Prix total
1	Boisson	-	-	155 \$
2	Transport	2 Bus	80	160 \$
3	Eau	10	2	20\$
4	Vin	10	5	50 \$
5	Location Espace	1	200	200 \$
7	Presse	3	50	150 \$
Total				735 \$

B. Province Pilote de Kongo Central

1. La correspondance et démarche

N°	Désignation	Nbre	Prix uni	Prix total	
01	Impression lettres	20	0,50	10,00	
02	Dépôt des lettres	20	1,00	20,00	
03	Suivi des lettres	20	1,00	20,00	
04	Communication	30	2,00	60,00	
Total				110,00	

2. Formation Mise à Niveau,

N°	Désignation	Nbre	Séance	P.U. \$	P.T. \$
01	Formateurs	1	5	25,00	125,00
02	Syllabus	10	5	3,00	150,00
03	Pratique : fiches et ordonnanciers	20		0,50	10,00
Total					265,00

3. Rubrique Générale au quotidien

N°	Désignation	Nbre	Séance	P.U \$	P.T. \$
1	Prestataires	10	15	10,00	1.500,00
2	Conférenciers	2	2	30,00	120,00
3	Carburant	-	-	-	-
4	Cocktail	10	15	4,00	600,00

	Total	2.220,00
--	--------------	-----------------

4. Rubrique séjours Coordonnateur National et SG

N°	Désignation	Nbre	Prix Uni	Prix Total	Observation
01	TRANSPORT	4	20	80	
03	LOGEMENT	10	20	200	
04	RESTAURATION	10	20	100	
05	TRANSPORT	10	5	50	
06	Communication	10	3	30	
	Total			460	

5. Rubrique outils de travail

N°	Désignation	Nbre	P.U \$	P.T \$	Acquis	Montant \$
1	Population attendue	10 000				
7	Mégaphones grand F	5	30	150	1	30
9	Boites de piles gdes	5	10	50	1	10
13	Rames de Papiers	5	5	25	5	25
	Total			225		65

6. Rubrique de publicité et visibilité

N°	Désignation	Nbre	P.U. \$	P.T. \$	Acquis	Montant \$
01	T-shirt polyester	15	4,50	67,50	10	45,00
02	Invitation VIP + enveloppe doré A5	50	2,50	125,00	30	75,00
03	Montage spots publicitaires (1 langue lingala + français)	1	10,00	10,00	1	10,00
04	Couverture médiatiques et diffusion dans les journaux télévisés	3	20,00	60,00	3 chaines	60,00
05	Rames Tracts	5	5,00	25,00	5	25,00
06	Imprévus			500,00		
	Total			787,50		215,00

Le cout total de dépense réalisée à la campagne était de **3.335 \$** Nous disons trois mille trois-cent trente et cinq dollars.

C. Province Pilote de Kasai

1. La correspondance et démarche

N°	Désignation	Nbre	P.U. \$	P.T. \$	
01	Impression lettres	35	0.5	17.5	
02	Dépôt des lettres	35	3	105	
03	Suivi des lettres	30	3	90	
04	Communication	50	3	150	
	Total			362.5	

2. Formation Mise à Niveau

N°	Désignation	Nbre	Séance	P.U. \$	P.T. \$
01	Formateurs	1	5	25	125
02	Syllabus	20	5	3	300
03	Pratique : fiches et ordonnanciers	20		0.5	10
	Total				435

3. Rubrique Générale au quotidien

N°	Désignation	Nbre	Séance	P.U. \$	P.T. \$
1	Prestataires	15	15	10 \$ US	2.250 \$
2	Conférenciers	2	2	30 \$ US	120 \$
3	Carburant	-	-	-	-
4	Cocktail	15	15	4	900 \$
	Total				3.270 \$

4. Rubrique séjours Coordonnateur National

N°	Désignation	Nbre	Prix Unit \$	Prix Total \$	Observation
01	Billet avion	2	172	344	
02	GO PASS	2	15	30	
03	LOGEMENT	35	20	700	
04	RESTAURATION	35	10	350	
05	TRANSPORT	35	5	175	
06	Communication	35	3	105	

	Total	1.704	
--	--------------	--------------	--

5. Rubrique outils de travail

N°	Désignation	Nbre	P.U. \$	P.T. \$	Acquis	Montant \$
1	Population attendue	50 000				
2	Tensiomètres électro	5	50	250	1	50
3	Glycomètre	5	40	200	1	40
4	Boites de Bandelettes	20	40	800	5	200
5	Toises	2	40	80	Non	
6	Balances	2	50	100	Non	
7	Mégaphones grand F	5	30	150	1	30
8	Boites piles crayons	5	10	50	1	10
9	Boites de piles gdes	5	10	50	1	10
10	Imprimante en couleur	2	300	600	Non	
11	Imprimante noire et blanc	2	150	300	Non	
12	Photocopieuses	2	350	700	Non	
13	Rames de Papiers	5	5	25	5	25
14	Paquets stylos	2	10	20\$	1	10
16	Total			3.425		375

6. Rubrique de publicité et visibilité

N°	Désignation	Nbre	P.U. \$	P.T. \$	Acquis	Montant \$
01	T-shirt polyester	15	4,50	67,50	10	45,00
02	Invitation VIP + enveloppe doré A5	50	2,50	125,00	30	75,00
03	Montage spots publicitaires (1 langue lingala + français)	1	10,00	10,00	1	10,00
04	Couverture médiatiques et diffusion dans les journaux télévisés	3	20,00	60,00	3 chaines	60,00
05	Rames Tracts	5	5,00	25,00	5	25,00
06	1mprévus			500,00		
	Total			782,50		215,00

Le cout total de dépense réalisée à la campagne était de 6.361.5 \$ Nous disons six mille trois cents soixante-un point cinq.

VI. LES DIFFICULTES RENCONTREES

Cette première et grande activité de la campagne, a permis aux nutritionnistes d'apprendre beaucoup des choses et d'acquérir une certaine expérience de la vie. L'homme se mesure devant les obstacles dit-on. Si le travail réalisé a connu du succès, c'est au prix de sacrifices énormes consentis par les nutritionnistes. Il y a eu plusieurs difficultés que nous ne saurons pas tout détailler.

Nous retenons ceci :

1. Manque d'accompagnement financier

La plus grande difficulté que nous avons rencontrée est liée au soutien financier. Nous avons écrit plus de 185 lettres destinées aux plusieurs institutions privées, étatiques voire aussi internationales mais aucune suite favorable nous a été réservée.

Notre budget qui était constitué de grands besoins qui devraient être réalisés sur le terrain mais nous n'avons pas pu les réaliser faute de moyen consistant.

2. Manque de considération

Nous avons constaté qu'aucune considération n'a été donnée à la personne de celui qu'on appelle nutritionniste. Beaucoup des gens ignorent le métier du nutritionniste. D'autre part, Cette manque de considération est lié au manque de notion de l'administration. Même s'il n'y a pas de suite favorable, réserver une réponse au correspondant fait partie de bonne manière et du respect de principes administratifs.

3. Manque des outils de travail

Dans le programme établi par Action des Nutritionnistes du Congo, il était prévu également les consultations et dépistage volontaire des cas d'hypertension, Glycémie et l'indice de masse corporelle. Mais faute de moyen, on n'a réalisé que 20 % dépistage où nous étions de passage. .

VII. LES RECOMMANDATIONS

Pendant notre parcours sur terrain, nous avons eu quelques recommandations de la part de la population et ce que nous même nous avons constaté.

En voici quelques-unes :

Nos recommandations sont adressées à 6 Catégories des gens :

1. Aux autorités et services de contrôle :

- De prendre de mesures appropriées de protéger la population contre les importations suicidaires,
- De créer des lois sur les aliments importés
- Renforcer la surveillance et les contrôles dans le domaine agro-alimentaires (fabrication, culture, vente, exposition, consommation...)
- Employer les nutritionnistes dans les services de migrations, d'autres services qui ont traits aux aliments.
- Renforcer le contrôle des productions locales agro-alimentaires

2. Organisations des protections de consommateurs

- D'être actifs sur les terrains pour inspecter sur les différentes offres alimentaires que la population reçoit.

3. Aux cultivateurs et éleveurs

- De travailler dans les normes pour offrir à la population des aliments sains et nutritifs ;
- Privilégier la production Bio avec des engrais organiques à la place de des engrais chimiques

4. Aux marchands

Des veiller à mettre dans les conditions hygiéniques les aliments pour éviter les contaminations qui peuvent causer des complications à la santé de la population :

- Couvrir les aliments contre les poussières
- Ne pas exposer les fruits au soleil
- Ne pas exposer les aliments à même le sol
- Soigner l'environnement pour qu'il soit propre

5. Aux consommateurs

- D'être exigeants quand il s'agit des conditions de présentations des aliments ;
- De ne pas se laisser manipuler par des fausses publicités ;
- De lire toujours les notices pour se rassurer des valeurs nutritives et des composants des aliments ;
- De Ne pas acheter parce que c'est moins cher mais plutôt se rassurer de la qualité.

6. Aux Nutritionnistes

Partant de la responsabilité sociale du Nutritionniste de veiller à la protection du public face aux différentes offres alimentaires, il est demandé aux nutritionnistes de :

- Multiplier les activités de sensibilisation sur les notions de la sécurité sanitaire des aliments, la malnutrition, le mal bouffe ;
- Organiser des séances d'éducation nutritionnelle ;
- Sensibiliser sur la salubrité alimentaire et de l'environnement ;

VIII. LES PERSPECTIVES D'AVENIR

Action des Nutritionnistes du Congo vient de faire sa sortie officielle et il est temps pour elle de passer aux actions encore plus concrètes. Pour ce, il compte réaliser les activités de développement et d'intervention d'urgence.

VIII.1. Pour le Développement

Par rapport à l'Objectif 2 du Développement Durable dans le plan de Nations-Unies ?
Action des Nutritionnistes travaille pour : **Eliminer la faim, Assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable.**

a. Pour Eliminer la faim et assurer la sécurité alimentaire

Action des Nutritionnistes du Congo compte mener des interventions rapides et des solutions innovantes pour donner aux populations les moyens de devenir autonomes et de répondre à leurs propres besoins alimentaires et nutritionnels à long terme.

Pour y arriver, ANUCO se lance au travail et encourage les efforts de développement stratégique du gouvernement et d'autres partenaires et s'engage à collaborer avec eux pour mettre fin à la faim.

Travaillant sur le deuxième objectif l'ANUCO vise à **éradiquer la faim et la malnutrition en garantissant l'accès à une alimentation sûre, nutritive et suffisante pour tous.** Il compte mettre en place de systèmes de production alimentaire et de pratiques agricoles durables et résilientes.

b. Améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture

Pour y arriver l'ANUCO vise à travailler et s'investir dans la production locale et veiller à améliorer la culture en supprimant les engrais chimiques et favoriser la culture Bio.

Il compte se disposer des hectares de terre et travailler dans l'agriculture durable.

c. Continuer la sensibilisation

Dans le cadre de prévenir les maladies l'ANUCO compte multiplier la campagne de sensibilisation sur la lutte contre l'insécurité alimentaire en éduquant sur la gestion de l'assiette. Après avoir été dans certaines écoles, universités, lieux publics, camps militaires et policiers. Elle compte cette fois-ci travailler dans les institutions de l'Etat et Privées (Ministères, entreprises publiques, les entreprises privées), **ainsi que dans le milieu sportif**. Objectif : Assurer la bonne santé des agents de carrières par la bonne gestion de l'assiette.

VIII.2. Intervention d'urgence

Action des Nutritionnistes du Congo, ANUCO compte mener des activités essentielles de la Nutrition dans le but de prévenir les décès et les maladies causés par la malnutrition, en apportant dans ses interventions d'urgence les aliments en macronutriments en priorité mais également aussi les micronutriments.

Elle cible : les nourrissons, les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes de 3 à Age.

Il compte créer des formules nutritives pour résoudre les problèmes liés à la nutrition de la femme, alimentation des nourrissons, des jeunes-enfants ainsi que lutter contre les carences en macronutriments ainsi que les micronutriments (Vitamine A, Fer, Zinc, Calcium, iode et autres...)

Parmi les urgences dans la situation des jeunes-enfants, vu que la malnutrition a des conséquences néfastes sur le développement cognitif, moteur, physique ; social et émotionnel de l'enfant, ANUCO prendra des dispositions spécifiques pour protéger et promouvoir les comportements alimentaires appropriés chez les nouveaux né et les enfants dans le cadre de calcul des besoins alimentaires et nutritionnels.

IX. ACTIVITES ORGANISATIONNELLES

IX.1. Sortie officielle d'ANUCO

La Sortie officielle est la troisième activité prévue dans l'agenda de l'ANUCO. Comme rappel, **Action des Nutritionnistes du Congo** a vu le Jour le 7 Décembre 2019. Pendant 2 ans, l'**ANUCO** a travaillé dans l'anonymat, le temps pour elle de sensibiliser, de recruter et d'implanter la structure dans les des différents coins de la RDC. En Décembre 2022, l'**ANUCO** obtient les documents du ministère de la tutelle qui est le Ministère de la Santé ainsi que du Ministère de la Justice.



Figure 53: L'Hymne National du début de la cérémonie

Dans le souci de continuer son expansion et de mener bien ses actions, elle avait trouvé nécessaire d'organiser sa sortie officielle pour créer sa visibilité et sa reconnaissance au près du public.

Après la campagne sui a duré 3 Mois, il était temps pour ANUCO de célébrer sa sortie officielle. C'était prévu qu'elle soit organisée à l'Hôtel Béatrice de Kinshasa. Faute de moyen conséquent, l'activité a été délocalisée pour le site touristique **Mbudi Nature** connu au nom de « **Chez le Conseiller** ».



Figure 54: Présentation des comités exécutifs

En présence des plusieurs invités et la presse, le Coordonnateur National a procédé également à la présentation et installation des animateurs Nationaux et provinciaux de la ville de Kinshasa.

En date du 10 Septembre, le Coordonnateur National avait nommé, une nouvelle équipe nationale qui doit désormais conduire la destinée d'Action des Nutritionnistes du Congo, ANUCO en sigle. Et quelque deux mois plutôt il y avait eu également la nomination de l'équipe exécutive de la ville province de Kinshasa.

Voici les deux comités qui étaient présentés et installés en ce jour de la sortie officielle

La Coordination Nationale

Coordonnateur Adjoint chargé des missions	:	ELONGA OKENDE Pierre
Secrétaire Général Chargée de Finances	:	MBUMBA MATONDO Cynthia
Secrétaire Rapporteur	:	BILOLO Adonis
Chargée de Finances Adjointe	:	KHONDE Yasmine
Commissaires aux Comptes	:	ZABAZABA MAKANDA Gisèle
Chargé des Affaires Juridiques et du Personnel	:	NSENKANDA KIMPANZA Joab
Chargé de Communication et Relations Publiques	:	BANZONO Belly
Chargée des Affaires Sociales et Humanitaires	:	KASANGA NANKANDE Marie
Chargé de Formation et Programmes	:	NDALA ILUNGA Chantal
Chargée de Formation et Programmes Adjoint	:	TSHIYAMBA KABUYA Denise
Chargé des Projets et Planifications	:	MUKOKO MULANGU Wesley
Chargée des Projets Adjoint	:	MBUDI Judith
Chargée de Protocole et Restauration	:	NDELELA ILUNGA Nanou
Chargée de Restauration Adjointe	:	TUZOLANA Brigitte
Chargé de Sécurité et Logistique	:	SANTU Jacques
Chargé de Sécurité et Logistique Adjoint	:	BALELA Souzi
Conseiller Spirituel	:	NKIAMBI SALAMPA Marcel
Conseillère Spirituelle Adjointe	:	CHIFURURA Adel

La Coordination Provinciale de Kinshasa

Coordonnateur Provincial	:	KAYUMBA BAFUMOYA Wilfried
Coordonnatrice Provinciale Adjointe	:	MALEMBA KONDE Christiana
Secrétaire Provincial	:	MBUNGA BABANGA Gloria
Secrétaire Provinciale Adjointe	:	MBUNDJI MUSUMBA Merveille
Chargés de Finances	:	MULOMBO MALOSA Gloire
Commissaires aux Comptes	:	KAJI Euphrasie
Chargé des Affaires Juridiques	:	BILOLO BAKOLA Adonis
Chargé de Communication et Relations Publiques	:	KABASELE Paul
Chargé de Communication Adjoint	:	EYENGA TSHANZAMBI L'Or
Chargé des Projets et Evaluation	:	MBUDI NKOKO Judith
Chargé de Protocole et Sécurité	:	MUKENGA TSHAPUTU Etienne
Chargé de Protocole Adjoint	:	KAWOKO Liza
Chargé de Formation et Programmes	:	NDALA ILUNGA Chantal
Chargé de Formation et Programmes Adjoint	:	Dr MBALA Aimé
Chargé des Affaires Sociales et Humanitaires	:	NGELEZI NGBABE Anastasie
Chargée de Restauration	:	MPELA BUNGU Christelle
Chargée de Restauration Adjointe	:	NZAU VANGU Bonnette

Après la Présentation des animateurs nationaux et provinciaux de Kinshasa, Le Coordonnateur Nation BOMBILE ISEITOKI Désiré a commencé par féliciter les promus en les encourageant à prendre la destinée de ANUCO à main et de la conduire au bon port, avec l'esprit d'abnégation, sacrifice, amour et détermination.

Ils sont envoyés avec deux grandes Missions : promouvoir le domaine de la nutrition au pays et veiller à la protection du public face aux différentes offres alimentaires disponibles dans le marché congolais.

IX.2. Mise en place des Comités d'ANUCO

A. Comité Exécutif Provincial du KONGO CENTRAL

Action des Nutritionnistes du Congo a depuis le Mois de juillet 2024 des nouveaux animateurs dans toutes les provinces de la République où elle est présente.

Lors de la Campagne de la sensibilisation, le Coordonnateur National accompagné de Secrétaire Générale sont arrivés à BOMA pour l'installation du Comité Exécutif Provincial du Kongo Central.

Avant la cérémonie de l'installation, la lecture de Procès-verbal des actes des nominations ont été lus par la Secrétaire Général Cynthia MATONDO MBUMBA.

Composition du Comité

Poste	Membre
Coordonnateur Provincial	MFUTILA NLANDU Osée
Coordonnateur Provincial Adjoint	KHENGE José
Secrétaire Provincial	NDENDI NGOMAMAKABU Lucie
Secrétaire Provincial Adjoint	TSHIMBA MAYAMA Bassy
Directeur chargé des Finances	MAMPUYA BILANDI David
Commissaire aux Comptes	NGABU MANCHE Jean Marie
Directrice chargée des Affaires Juridiques	KANSIETOKO KUKILA Mamitsho
Directeur chargé de Communication	NYUBAKULU Remy
Directeur chargé des Projet, Suivi et Evaluation	MANGOVO Jeancy
Directeur Adjoint chargé des Projets	
Directeur chargé de Formation et Programmes	NDAMBA KAMANI Elie
Directeur Adjoint chargé de Formation et Programme	MBEMBA LAMENDE
Directrice chargée des Affaires Sociales	MBOBMO TSHIBUYI Mado
Directeur chargé des Protocoles et Sécurité	MOBALI NDEKENI Clarisse

Après la lecture le Coordonnateur a pris acte de la lecture et a déclaré devant le public reconnaître officiellement ces membres comité qui prennent fonction de leurs tâches et vont travailler pour un mandat de 5 ans renouvelable.



Figure : Le Comité Exécutif Provincial du Kongo Central

B. Comité Exécutif Provincial du KASAI

Lors de la Campagne de la sensibilisation au KASAI, le Coordonnateur National accompagné du Secrétaire ont installé le Comité Exécutif de cette Province dont la composition est la suivante :

Poste	Membre
Coordonnateur Provincial	ANUWEWE KATENDE Isaac Cherubin
Coordonnatrice Provinciale Adjointe	NGALULA BATUMANE Marie
Secrétaire Provincial	MULUMBA BAKATUPENDA Augustin
Secrétaire Provincial Adjoint	KAMAYIMUDIMBA Cédric
Directrice chargée des Finances	BAMUE Solange
Commissaire aux Comptes	NGALULA KAMBA Georgine
Directrice chargée des Affaires Juridiques	Me LOMBE Victor
Directrice chargée de Communication	LUMU Myriam
Directeur chargé des Projet, Suivi et Evaluation	NTUMBA TSHIAMALA Léon
Directeur Adjoint chargé des Projets	KAPITA DIKANA Valery
Directeur chargé de Formation et Programmes	TSHALU MUKENDI
Directrice Adjointe chargée de Formation et Programme	KAPINGA Rebecca
Directrice chargée des Affaires Sociales	TSHINGA YAPANU Berthe
Directeur chargé des Protocoles et Sécurité	LUADIA Trido



Figure : Le Comité Exécutif Provincial du Kongo Central

Après la lecture le Coordonnateur a pris acte de la lecture et a déclaré devant le public reconnaitre officiellement ce comité qui prene fonction de leur tâche et vont travailler pour un mandat de 5 ans renouvelable.

X. CONCLUSION

Pour conclure, nous nous joignons aux pensées de JISSA (Journée internationale de sécurité sanitaire des aliments) :

- **Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments.**

Une nourriture mauvaise pour la santé ne peut pas être considérée comme de la nourriture. La **sécurité alimentaire** consiste à assurer en permanence à toute personne l'accès à des denrées alimentaires abordables qui répondent à ses besoins alimentaires et qui lui permettent d'être en bonne santé et de mener une vie active. La sécurité sanitaire des aliments est donc une part essentielle de la composante « utilisation » de la sécurité alimentaire, qui compte quatre dimensions : disponibilité, accès, stabilité et utilisation.

- **Les aliments impropres à la consommation ont de lourdes répercussions sur la santé et l'économie.**

D'après l'Organisation mondiale de la Santé, chaque année, plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites, des toxines ou des produits chimiques. Selon la Banque mondiale qui évalue le coût économique, les denrées alimentaires impropres à la consommation coûtent aux seuls pays à revenu faible ou intermédiaire environ US \$95 milliards par an en perte de productivité. Les denrées alimentaires impropres à la consommation sont également un frein au commerce.

- **La sécurité sanitaire des aliments, une responsabilité partagée, de la production à la consommation.**

La sécurité sanitaire des aliments est la responsabilité et, donc, l'affaire de tous. De nos jours, la nourriture est transformée en quantités beaucoup plus importantes et distribuée sur de plus longues distances que jamais auparavant. Une vaste collaboration et la contribution de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement sont donc capitales pour la sécurité sanitaire des aliments, au même titre qu'une bonne gouvernance et des réglementations appropriées.

- **Il est rentable d'investir dans des systèmes alimentaires durables.**

Une nourriture sûre permet un bon apport en nutriments et favorise le développement humain à long terme. Une production alimentaire sûre contribue à la durabilité en facilitant l'accès au marché et la productivité, ce qui favorise le développement économique et la réduction de la pauvreté, en particulier dans les régions rurales.

- **L'application de l'approche *One Health* « Un monde, une santé » permet d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments.**

La santé humaine est liée à la santé animale et à la salubrité de l'environnementale. Les agents pathogènes transmissibles de l'animal à l'homme, que ce soit par contact direct

ou par la nourriture, l'eau et dans l'environnement, ont des répercussions sur la santé publique et le bien-être socioéconomique. Ensemble, les gouvernements, les universités, les experts, les organisations non gouvernementales et internationales peuvent combattre les risques liés à la sécurité sanitaires des aliments, tels que la résistance aux antimicrobiens et la contamination par des bactéries pathogènes de fruits et légumes en contact avec des sols ou de l'eau pollués, ou d'aliments d'origine animale.

Action des Nutritionnistes du Congo encourage le travail de codex alimentarius qui consiste à mettre les normes qui **protègent la santé des consommateurs et à faciliter le commerce.**

La Commission du Codex Alimentarius, placée sous l'égide de la FAO et de l'OMS, établit, sur des bases scientifiques, des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usages afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Elle s'occupe des contaminants, des mesures d'hygiène, de l'étiquetage, des additifs alimentaires, de l'inspection et de la certification, de la nutrition et des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Lorsque les gouvernements adoptent des normes internationales, les agriculteurs et les producteurs peuvent répondre aux demandes de denrées alimentaires sûres de la part des consommateurs tout en permettant l'accès au marché alimentaire mondial.

Action des Nutritionnistes du Congo, ANUCO, s'engage à travailler sans faille pour la lutte contre l'insécurité sanitaire des aliments.

Fait à Kinshasa, le 10 Décembre 2024



Pour l'ANUCO

Dr Désiré BOMBILE ISEITOKI

Coordonnateur National

XI. TABLE DES MATIERES

I. INTRODUCTION.....	1
II. BUT ET OBJECTIFS DE LA CAMPAGNE	2
I.1. But final :	2
II.2. But principal :.....	3
II.3. Objectifs :	3
II.4. Résultats attendus :.....	3
III. CONTENU DU MESSAGE.....	4
III.1. Considérations Générales	4
III.2. Définition du terme sécurité alimentaire.....	4
III.3. Détail sur la situation alimentaire congolaise	5
A. Le Monde végétal	5
B. Le Monde animal	6
C. Le Monde de breuvage	7
D. Application :.....	7
IV. DEROULEMENT DE LA CAMPAGNE	16
IV.1. Province de Kinshasa	16
A. Aperçu	16
B. Calendrier des activités.....	16
IV.3. Province du Kongo Central	46
A. Aperçu	46
B. Calendrier des activités.....	46
IV.4. Province du Kasai.....	54
A. Aperçu	54
B. Calendrier des activités.....	54
V. LES FINANCES	64
V.1. Considérations générales.....	64
V.2. Tableau Synthèse des Prévisions	65

V.3. Détails du Budget Prévisionnel par Province Pilote	65
A. Province Pilote de Kinshasa	65
B. Province Pilote de Kongo Central	68
C. Province Pilote de Kasai	70
VI. LES DIFFICULTES RENCONTREES	73
VII. LES RECOMMANDATIONS	74
VIII. LES PERSPECTIVES D'AVENIR	75
VIII.1. Pour le Développement.....	75
VIII.2. Intervention d'urgence.....	76
IX. ACTIVITES ORGANISATIONNELLES.....	77
IX.1. Sortie officielle d'ANUCO	77
IX.2. Mise en place des Comités d'ANUCO.....	79
A. Comité Exécutif Provincial du KONGO CENTRAL.....	79
B. Comité Exécutif Provincial du KASAI	80
X. CONCLUSION	82
XI. TABLE DES MATIERES	84