



La connaissance sur l'incidence des petits restaurants sur la santé publique en ville de Beni, RDC

Deogratias MUMBERE KYALWAHI^{1*}

¹CRAD-ISDR, Beni, RDC., gracedivineavril@gmail.com

*Auteur correspondant

Résumé : Le modernisme est une notion qui s'impose à ce 21^e siècle dans tous les secteurs de la vie. Tout le monde veut faire mieux et surtout faire comme les autres. Le secteur de l'alimentation et/ou nutrition n'est pas en reste. Il est devenu ainsi normal et logique de manger aux restaurants pour des raisons bien justifiées. Nous voyons les individus de tout âge, masculin comme féminin, fréquenter les restaurants où l'on estime que c'est vite fait et moins coûteux. Pour la RDC, le dualisme issu de l'acculturation se constate à différents niveaux et s'impose chez tout le monde. Plongeant dans l'entrepreneuriat, certaines gens ont trouvé que le restaurant est un secteur fluorescent dans lequel il faut investir. C'est ce qui est à la base de création des restaurants çà et là. Il est vrai que tout établissement où l'on vend des plats cuits, prêts à consommer, se fait appeler restaurant. Pour plusieurs villes de la RDC, cette appellation est abusive, utilisé à tort et à travers, car un restaurant est un établissement avec des normes bien respectées. Au Congo on les appelle : « MALEWA ». Ils sont visibles jusqu'à la capitale Kinshasa. Notre étude s'articule sur l'incidence de ces petits restaurants sur la santé de ceux qui les fréquentent, au vu des conditions d'hygiène précaires dans ces établissements. Les maladies hydriques sont permanentes dans nos milieux : fièvre typhoïde, verminoses, diarrhée et autres. Ce qui oriente notre curiosité en tant que chercheur en sciences de développement. Cette étude constitue une alerte pour une communauté dont l'ignorance est à la base de plusieurs maux.

Mots-clés : Incidence ; connaissance ; restaurants.

Abstract: Modernism is a concept that is gaining ground in the 21st century in all sectors of life. Everyone wants to do better and, above all, be like everyone else. The food and/or nutrition sector is no exception. It has thus become normal and logical to eat in restaurants for well-justified reasons. We see individuals of all ages, both male and female, frequenting restaurants where it is believed to be quick and less expensive. For the DRC, the dualism resulting from acculturation is observed at different levels and is evident for everyone. Diving into entrepreneurship, some people have found that restaurants are a promising sector in which to invest. This is the basis for the creation of restaurants here and there. It is true that any establishment where cooked, ready-to-eat meals are sold is called a restaurant. In several cities in the DRC, this term is misused, misused, because a restaurant is an establishment with well-respected standards. In Congo, they are called "MALEWA". They are visible as far away as the capital, Kinshasa. Our study focuses on the impact of these small restaurants on the health of those who frequent them, given the precarious hygiene conditions in these establishments. Waterborne diseases are a constant occurrence in our communities: typhoid fever, worm infections, diarrhea, and others. This excites our curiosity as development science researchers. This study is a warning to a community whose ignorance is the root of several ills.

Keywords : Incidence; knowledge; restaurants.

Classification JEL : I1.

1. Introduction

Dans le monde, la sécurité alimentaire fait objet des grandes études tant au niveau gouvernemental que chez les institutions privées. Ces études tentent de définir ce phénomène par une accessibilité à la nourriture sur le plan qualitatif et quantitatif, sans une psychose d'une quelconque carence dans le futur proche. En diététique, mieux se nourrir c'est avoir trois repas par jour. Dans des zones urbaines les travailleurs préfèrent trouver leurs repas de la mi-journée non loin de leurs milieux professionnels, ce qui fait qu'ils n'ont d'autres choix que celui de recourir aux restaurants les plus proches. La sécurité alimentaire sur le plan hygiénique et la santé reste précaire en Afrique (T. J. Compaoré et *al*, 2008, p9).

En outre, il est dit que l'hygiène des aliments fait partie des problèmes de santé publique parce que l'être humain est appelé à manger la nourriture saine pour éviter certaines maladies d'origine alimentaire et/ou celles dites de mains sales. Les aliments impropres à la consommation contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocives provoquent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée au cancer. On estime que 600 millions de personnes, soit près de 1 sur 10 dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés et 420 000 personnes meurent. Les maladies diarrhéiques sont les infections les plus courantes, qui résultent de la consommation d'aliments contaminés : elles touchent 550 millions de personnes par an et font 230 000 morts par an (OMS, l'hygiène des restaurants au monde 2018). Les problèmes de santé et d'hygiène des aliments sont des questions primordiales.

En effet, l'expansion des villes africaines et les changements de mode d'alimentations dus à l'activité des populations ont cru ces dernières années, avec une prolifération des points de vente des aliments de rue. La restauration de rue s'est considérablement développée au cours des dernières années. Elle permet une prise en charge de l'alimentation du ménage par le biais de l'achat de plat préparé au dehors. A cet effet, pour les ménages vivant dans les conditions difficiles et précaires, il est moins coûteux d'acheter un plat pour le groupe que le préparer à domicile (F. Kouessi et A. Metonou, 2016, p. 9).

En RDC, l'hygiène des restaurants est déplorable en grande partie. En se servant des données d'une enquête menée à Kinshasa pour évaluer le niveau de l'hygiène des restaurants de fortune, il ressort que les clients se plaignaient d'avoir souffert des amibiases, des fièvres typhoïdes, des diarrhées, à cause d'une nourriture qui est mal préparée et se trouvant dans un environnement insalubre (Ph. John Bompengo Kinshasa 2023).

Dans la ville de Beni, les restaurants de fortune sont éparpillés dans les coins et recoins avec une forte concentration au centre-ville et surtout aux abords des marchés. Les facteurs favorisant le phénomène des petits restaurants dit « Malewa » sont nombreux, dont : la distance entre le domicile et le milieu professionnel, la vie de célibat, le coût adapté à la bourse des consommateurs, l'accès facile sans tenir compte des classes sociales, ainsi que le souci d'entreprendre. Les tenanciers de ces restaurants estiment être dans l'entrepreneuriat, alors que pour un agent de développement, cet entrepreneuriat, sans suivre les normes y afférentes, a des conséquences fâcheuses sur la santé des populations. Cette réalité est bien perceptible dans un contexte où la population entreprend pour tenter de combler ce manque d'occupation auquel elle fait face dans sa vie du quotidien. Plusieurs petits restaurants se sont développés dans le secteur informel, pour tant soit peu lutter contre le chômage et occuper une jeunesse désœuvrée au cœur de la ville.

Cependant, notre curiosité a été aussi attirée par le fait qu'il y a des maisons de soins tant traditionnels que modernes qui se déclarent spécialistes dans le traitement du poison. Et ces maisons sont fréquentées par plusieurs individus, dont certains estiment avoir été empoisonnés en milieu professionnels. Les structures sanitaires renseignent que les maladies liées à l'hygiène et l'assainissement, dont la fièvre typhoïde demeure permanente en ville de Beni. (Rapport de la zone santé de Beni, 2023). Pour mieux mener notre réflexion, nous nous sommes interrogés : ces différentes maladies dont sont victimes les travailleurs ne sont-elles pas liées à la fréquentation des

petits restaurants ? Les clients de ces restaurants de sauvette savent ils la provenance de l'eau de boisson pendant les repas et celle de vaisselle ?

En réponse à ce questionnement, nous avons présumé que nombreux des clients des petits restaurants sont infectés par les plats qui leur sont offerts et le problème réel serait lié à l'eau de boisson ainsi que celle de vaisselle. Pratiquement les tenanciers sont marqués par le goût d'entreprendre dans un secteur facile et rapide, la rareté des restaurants digne de ce nom, ainsi que le gain facile. Les services du fisc laissent faire pour en tirer des recettes et les services de prévoyance sociale, désormais attachés au ministère de la santé publique, absents alors que les clients n'ont aucune structure défendant les droits de consommateurs.

2. Présentation du milieu d'étude et méthodologie

2.1 Brève présentation de la ville de Beni

La ville de Beni occupe une place privilégiée par son emplacement au carrefour des routes nationales numéro 02 et 04 ainsi que le numéro 44. Cette position lui permet en effet de rester en contact avec les autres provinces de la RDC ainsi que l'Ouganda où l'on s'approvisionne en produits de première nécessité. Ce qui fait que le secteur tertiaire s'y développe facilement, avec la présence des expatriés œuvrant dans les ONG et la MONUSCO. Les salariés sont à la base de l'épanouissement du transport en commun dont le taxi moto est le plus usuel, avec plus de 6 000 motards desservant les quatre communes.

Avec la chute de Goma prise par le mouvement du 23 mars, Beni a été choisi pour loger les institutions provinciales et est donc devenue chef-lieu de la province. C'est aussi une ville qui reçoit le cacao marchand issu des producteurs et petits acheteurs, pour le conditionnement avant son expédition pour l'étranger via l'Ouganda voisin. Toutes ces transactions ne font que renforcer les activités professionnelles au centre-ville. Les commerçants venant de la province voisine de l'Ituri passent par Beni pour se ravitailler dans la ville commerciale de Butembo, située à une cinquantaine de kilomètres. Ce qui développe l'hôtellerie dans la ville, mais les repas des hôtels étant d'un tarif particulier, nombreux préfèrent se débrouiller aux coins dans des restaurants de sauvette.

Ceux qui passent dans ce carrefour, les marchands, les transporteurs (taximan) et autres intervenants du secteur informel de plus en plus nombreux doivent manger, mais personne ne peut vouloir parcourir des kilomètres pour trouver à manger. Il est donc stratégique de manger dans le parage de son activité. Beni a aussi connu une expansion démographique de 2005 à 2025 de telle sorte que les habitations, qui jadis étaient limitées au centre-ville (dans un rayon de 5 Km), sont désormais allées jusqu'à des dizaines des kilomètres du centre. Voilà autant d'éléments qui font prospérer les restaurants au cœur de Beni. Cependant, plusieurs restaurants sont de fortune, de sauvette, communément appelé « Malewa ».

2.2 Méthodologie

2.2.1. Univers d'enquête

Notre recherche cible toute la population de la ville de Beni à travers ses quatre communes, dans lesquelles nous observons la prolifération des restaurants de fortune qui impactent sur le mode de vie et donc la santé des clients.

2.2.2. Population d'enquête

Notre population d'enquête est constituée des tenanciers et clients des restaurants de fortune éparpillés presque partout dans la ville de Beni. C'est auprès de ces cibles que nous avons estimé avoir les réponses valables à nos préoccupations.

Très nombreux à notre sens, il a été difficile de contacter tous nos enquêtés. D'où, la nécessité de recourir à la technique d'échantillonnage.

2.2.3. Echantillon d'enquête.

Pour cette étude, nous avons utilisé l'échantillonnage non probabiliste du type occasionnel, étant donné que contacter toute la population d'enquête occasionnerait un coût et nécessiterait du temps trop long. Notre échantillon a été ainsi constitué de 90 sujets, dont 40 tenanciers des restaurants de fortunes et 50 clients de cette même catégorie des restaurants.

Tableau 1 : Présentation de l'échantillon selon le niveau d'étude

Categories	Catégorie		Effectif	%
	Clients	Tenanciers		
Analphabète	4	6	10	11
Primaire	9	6	15	17
Secondaire	16	21	37	41
Supérieur	11	17	28	31
Total	40	50	90	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, mars 2025.

Les renseignements de ce tableau montrent que le plus grand nombre de nos enquêtés ont un niveau d'étude du secondaire, soit 41 %, suivi du niveau supérieur soit 31 %, ensuite ceux du primaire avec 17 % et enfin les analphabètes avec 11 %.

2.2.4. Méthode, Approches et Techniques utilisées

Pour mener à bien notre étude, nous nous sommes servis de la méthode qualitative car nous nous attachons plus à la qualité que la réponse nous fournit pour la retenir ou la rejeter. Toutefois pour la compléter, certaines approches ont également été utilisées dont :

- **L'approche descriptive** : celle-ci nous a permis d'obtenir tous les détails enrichissant les informations récoltées auprès de nos enquêtés ;
- **L'approche quantitative** : celle-ci nous a servi à chiffrer nos données pour leur interprétation aisée.
- **L'approche analytique** : elle nous a facilité l'interprétation des chiffres obtenus à partir des fréquences des réponses pour pouvoir établir les relations entre les faits observés et la réalité vécue ;
- **L'approche inductive** : celle-ci nous a permis de généraliser les résultats obtenus sur l'échantillon à l'ensemble de la population de la ville de Beni.
- **L'approche génétique** : elle cherche la genèse des faits sociaux, elle nous a été utile pour comprendre les causes profondes de notre problématique en étude.

A part ces différentes approches, nous avons fait usage de quelques techniques dont les principales sont les suivantes :

- **L'observation libre** : elle nous a permis de recueillir les constats sur la manière dont les lieux de vente du chanvre se multiplient en ville de Beni jusqu'à la détérioration de la santé mentale des jeunes ;
- **L'exploitation documentaire** : divers documents écrits relatif à notre sujet ont été consultés et nous ont facilité la tâche pour rassembler les éléments théoriques indispensables à notre travail ;
- **L'entretien libre** : il a consisté en une communication verbale entre nous et nos enquêtés conformément au guide d'enquête conçu pour cette fin ;

- **Le questionnaire** : cette technique a facilité la collecte des données auprès des personnes faisant partie de notre échantillon.

3. Présentation des résultats

Sous ce volet, les résultats sont fournis distinctement par 40 tenanciers des restaurants de fortune comme catégorie I de nos enquêtés et de 50 clients qui fréquentent ces restaurants comme catégorie II.

Tableau 2 : Du classement des tenanciers selon le lieu de puisage de l'eau

Source	Effectifs	%
Borne fontaine Solidarité	4	10
Puits ordinaires	9	22,5
Forage	2	5
Robinet REGIDESO	8	20
Mélange ; puits, eau de pluie, borne fontaine, ... (tout)	17	42,5
Total	40	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, mars 2025.

A l'issue de nos enquêtes, nous avons constaté que la plupart des tenanciers des restaurants de fortune puisent de l'eau juste à la source la plus proche, peu importe sa qualité. Cela renforce davantage la théorie selon laquelle les « malewa » contribuent énormément à la hausse des cas des maladies. 42,5 % affirment puiser partout où ils trouvent de l'eau, 22,5 puisent dans des puits, 20 % accèdent à l'eau de la REGIDESO, alors que 10 % vont à des bornes fontaines et 5 % puisent au niveau de forage.

Tableau 3 : De la qualification professionnelle des tenanciers des restaurants de fortune

Qualification	Effectifs	%
Ont reçu la formation professionnelle.	13	32
N'ont reçu aucune formation professionnelle.	27	68
Total	40	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, mars 2025.

C'est triste de voir que c'est la majorité des tenanciers des restaurants « malewa » soit 68 %, contre seulement 32 % formés. C'est l'une des causes de plusieurs défauts (non professionnalisme) dans ce secteur.

Tableau 4 : De la fréquence de fréquentation des restaurants de fortune par les clients

Nombre	Effectifs	%
1 fois par jour	15	30
2 fois par jour	22	44
3 fois par jour	13	26
Total	50	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, mars 2025.

La première position est occupée par ceux qui mangent deux fois par jour dans les restaurants de fortune soit 44 %, ce sont des travailleurs qui passent les journées en ville et trouvent mieux de manger dans les « malewa » au lieu de retourner chez eux pour manger.

En second lieu, vient ceux qui y mangent une fois par jour soit 30 %, qui sont également des travailleurs en ville. A la fin, nous avons ceux qui y mangent trois fois par jour, ils sont de l'ordre de 26 %. Ceux-ci sont sans doute des vivants seuls, ils ne trouvent pas du temps de faire la cuisine.

Tableau 5 : Des causes à la base de la fréquentation des restaurants par les clients

Raisons	Effectif	%
Distance entre le lieu de travail et la maison	11	22
Coûts des plats adaptés	16	32
Célibat ou vivants seuls	23	46
Total	50	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, mars 2025.

Nous voyons que le grand nombre des clients des « malewa » sont des célibataires et vivants seuls car il s'avérait qu'ils ne trouvent pas du temps de faire la cuisine chez eux.

Tableau 6 : De l'appréciation de l'hygiène des restaurants de fortune par les clients

Appréciation	Effectifs	%
Satisfaits	6	12
Non satisfaits	33	66
Neutres	11	22
Total	50	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, mars 2025.

Ce tableau nous présente l'appréciation hygiénique des clients aux malewa, 66 % d'entre eux disent ne pas être satisfaits de cette hygiène, contre 12 % de satisfaction. De l'autre côté, 22 % sont neutres. Malgré cette hygiène inappropriée, ces clients fréquentent toujours les « malewa » avec tous les risques possibles de contamination.

Tableau 7 : De la connaissance par les clients des lieux de puisage de l'eau utilisée

Réponses	Effectifs	%
Connaissent le lieu	11	22
Ne tiennent pas d'attention sur la qualité de l'eau.	39	78
Total	50	100

Source : Nos enquêtes sur terrain, Avril 2025.

Ce tableau nous présente la connaissance des clients sur l'eau utilisée des restaurants de fortune, 78 % d'entre eux disent ne pas tenir d'attention sur la qualité d'eau.

Par ailleurs, il a été démontré dans le tableau n° 2 sur les lieux de puisage de l'eau utilisée aux « malewa » que les tenanciers des « malewa » puisent de l'eau juste à la source la plus proche de leur activité sans se préoccuper de sa qualité.

4. Discussion

4.1 Du concept de restaurant

Comme dit ci-haut, un restaurant a des normes, mais un restaurant de fortune dit « malewa » est un restaurant où l'on vend la nourriture cuite, sans tenir compte des normes. Par définition, un restaurant est un établissement où l'on sert de la nourriture cuite plus ou moins variée pendant une période allant de très tôt le matin jusqu'à plus tard dans la soirée. Cette définition tient compte de

deux principaux facteurs : le timing de service et le menu proposé. Les aspects d'hygiène et de propreté sont complémentaires à ces deux facteurs. En moyenne dans la zone euro, les restaurants vont de 5h à 23h. Dans certaines villes comme Lubumbashi, les restaurants vont de 6h à 3h, avec un menu bien diversifié. Il se fait que partout au monde les populations vulnérables ont leurs propres restaurants (Pierre Levasseur at. all 2024).

Mais en cas de déclenchement d'une épidémie, celle-ci ne choisit les classes sociales, allusion à la COVID-19 et à la maladie à virus Ebola dans Beni. Il est donc important de pouvoir se pencher sur les questions de santé publique sans discrimination.

4.2 Typologie des restaurants en ville de Beni

Sans être exhaustifs, nous avons trouvé différents types de restaurants que nous présentons dans le tableau ci-dessous :

Tableau 8 : Du classement des restaurants en ville de Beni

No	Appellations	Caractéristiques	Observations
01	Les rôtisseurs	Généralement installés le long du boulevard, ils vendent des morceaux de caprins ou de port.	C'est une activité exclusivement vespérale et collée aux bistros.
02	Les hôtels et guest-houses	Sont des cuisines liées aux hôtels, leur propreté dépend de celle des hôtels.	Ici, les plats sont cuisinés par commande. Le coût limite l'accessibilité.
03	Les semi restaurants	Sont des établissements qui ont un menu varié, mais dont le timing ne respecte pas les normes.	Ils sont dans des bons bâtiments et plus ou moins propres, les heures d'ouverture et de fermeture posent des soucis.
04	Les restaurant de fortune (à la sauvette, dit « MALEWA »)	Généralement dans des kiosques et/ou pisé, ils sont les plus répandus dans la cité et sont les plus fréquentés.	Le coût des plats est bas et accessible à tout le monde, mais les normes d'hygiène n'y sont pas d'application.
05	Les restaurants	Placés dans des bâtiments en dur et spacieux. Ils respectent plus ou moins les principes d'un restau par définition.	En suivant le timing de travail et le menu, ces établissements sont rares dans Beni. En avril 2025, nous n'en avons trouvé que 2

Source : Nos enquêtes Avril 2025.

En consultant les tableaux dans le point précédent, il résulte du tableau 2 que 42,5 % des tenanciers utilisent n'importe quelle eau, alors que 22,5 % puisent au sein des puits ordinaires. Ces deux lieux de puisage additionnés (22,5+42,5=65) démontrent que 65 % de nos enquêtés donnent de l'eau douteuse à leurs clients. Il ne serait pas surprenant que les clients soient victimes des maladies hydriques. Sur la plan professionnel, 66 % de nos enquêtés n'apprécient pas la qualité des services rendus au sein des Malewa sur le plan hygiénique (voir tableau 6). Cette dépréciation s'expliquerait aussi par le fait que 68 % de nos enquêtés n'ont reçu aucune formation sur la tenue d'un restaurant (tableau 3). D'une manière générale, les gens y mangent malgré eux puisque les clients disent (cf. tableau 4) que le célibat, le moindre coût du plat et la distance pour arriver à domicile sont les causes de fréquentation de ce type de restaurant. Au tableau 7, nous réalisons qu'il y a aussi de l'ignorance chez les clients, car 78 % ne se soucient nullement du lieu de puisage de l'eau utilisée au sein des restaurants de fortune. Nombreux se plaignent alors des maux liés à des empoisonnements sans

indiquer quand et comment ils ont contracté ces maladies. Or sans formation y afférente, les tenanciers de ces restaurants ont un triple problème :

- Le puisage et la conservation de l'eau de boisson et de vaisselle ;
- Le conditionnement et la gestion des plats invendus ;
- Le mélange des épices et condiments en pleine cuisson des aliments.

Pendant ce temps, les maladies hydriques sont décriées en zone de santé de Beni, il y a lieu de dire que la fréquentation des « malewa » a un impact direct sur les maladies hydriques. Ceci s'explique par le fait que, dans ces restaurants, toutes les sources sont utilisées : puis, forage, regideso, pluie, borne fontaine et autres. En analysant les résultats de nos enquêtes, nous réalisons que notre hypothèse est confirmée, selon laquelle les « malewa » sont fréquentés à la recherche des plats moins coûteux dans le parage du lieu de travail. Les clients sont conscients que les « malewa » sont sales, mais n'ont pas de choix. Car ils choisissent le moindre mal entre les deux. Mais l'aspect de l'ignorance n'est pas à négliger, lorsqu'ils sont nombreux à ne pas se soucier du lieu de puisage de l'eau qui leur est servie.

5. Conclusion

Nous avons mené notre étude sur la connaissance de l'incidence de restaurants de fortune sur la santé publique en ville de Beni. Il a été question pour nous d'analyser l'impact des restaurants de fortune sur la santé des beniciens. En qualité d'agent de développement et directeur technique du centre de recherche action pour le développement, nous sommes conscients que ne peuvent développer une société que ceux qui sont en bonne santé. La multiplication des restaurants de fortune sans précaution nécessite une alerte, pour que chacun des citoyens de la ville de Beni prenne des précautions. Par ailleurs, il question d'interpeller les services Etatiques, dont celui de la santé publique, qui se contentent d'y collecter taxes et impôts, sans penser à la santé de ceux qui fréquentent ces restaurants. Nous pensons que le phénomène poison dans la région Est de la RDC serait lié aussi à des facteurs de l'ignorance des uns et des autres. Cet article vient lancer un petit point de santé publique pour plusieurs villes de la RDC où les restaurants sont innombrables dans les villes, mais où très peu sont hygiéniques. Dans les villes comme Kinshasa, Goma, Bunia, Bukavu, Butembo et Beni, certains restaurants de fortune échappent au contrôle de l'autorité de tutelle. Si le pouvoir public est limité dans ce secteur, les populations devraient s'informer pour préserver leur santé et ainsi mener une vie saine, qui assure une espérance de vie digne. Comme le dirait Paul Houée, c'est le temps de la ville, oui mais la ville arrive avec ses maux, alors que les milieux ruraux ont encore certaines de leurs valeurs traditionnelles.

Bibliographie

1. Bompengo, J. (2003). Analyse des activités culinaires dans la capitale Kinshasa, article de la radio Okapi.
2. Compaoré, T.S at. all, article universitaire correspondant.
3. Kouessi, F. et Metonou, A. (2016). *La cherté de la vie*, Kotonou.
4. Levasseur, P. at. all (2024). *Quels impacts de la végétalisation des assiettes sur la nutrition des populations vulnérables ? Expérience dans quatre restaurants universitaires en France*, Paris.
5. OMS (2018). *L'hygiène des restaurants au monde*.
6. Rapport annuel de la zone de santé de Beni 2023.