

# Boyoma

Trimestriel

**Kisangani asbl**

België-Belgique  
P.P.-P.B.  
3720 Kortesseem  
BC1813

novembre\_décembre 2003-janvier 2004

Bureau de dépôt: 3720 Kortesseem

P209455

**N'OUBLIEZ PAS VOS  
CARTES DE VOEUX**



Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

**N°7**

**Boyoma**  
**Trimestriel**  
**n°7 année 2 - 2003**  
**nov.-déc. 2003-janvier 2004**

Éditeur responsable:  
Hugo Gevaerts  
Bronstraat 31  
3722 Kortesseem

**Kisangani asbl**  
**Développement rural en R.D.Congo**

Siège et secrétariat  
Bronstraat 31  
3722 Kortesseem  
tel. 011 37 65 80  
fax 011 37 71 97  
e-mail [kisanganivzw@gevaerts.be](mailto:kisanganivzw@gevaerts.be)  
banque 235-0352426-37

Responsable Flandre Occidentale:  
Erik Nollet  
D.Mergaertstraat 11  
8800 Roeselare  
tel. 051 25 19 01  
e-mail [eriknollet@belgacom.net](mailto:eriknollet@belgacom.net)

Ce Trimestriel est envoyé aux intéressés. Si vous ne voulez plus recevoir ce Trimestriel laissez-nous le savoir s.v.p.

Voulez-vous recevoir BOYOMA par e-mail (1 MB), demandez-le à [kisanganivzw@gevaerts.be](mailto:kisanganivzw@gevaerts.be)  
Laissez savoir si vous voulez aussi la version imprimée.

Photos : Benoit Dhed'a, Hugo Gevaerts,  
Jean Pierre Mate, Kris Smet

Les projets à Kisangani sont appuyés par

**VOUS TOUS**

les **Amis de Belgique** avec entre autres

VANDEMOORTELE sa  
ALVA sa  
LOTUS BAKERIES sa  
UCB sa  
SPADEL sa





## AFRIKA BLUES

Je respire et je ressens.... la chaleur, le climat, les hommes...  
Sont-ils différents de nous ?

Du noir ... des couleurs: du rouge, de l'orange, du jaune... les plantes,  
les animaux, les hommes... c'est éblouissant!  
Sont-ils plus beaux que nous ?

Des odeurs... des fleurs, du café fraîchement torréfié, du riz,  
du masanga (du vin)...  
Je sens et je vois: la lèpre, la tuberculose, la malaria, le sida...  
Je transpire: la moisson a échoué, la pluie, la boue, la gadoue,  
les routes sont impraticables  
La poussière, la sécheresse, la chaleur, l'eau...  
Ont-ils autant de possibilités que nous ?

Le pouvoir, la corruption, la richesse, "l'article quinze", ( débrouillez-  
vous)  
Ont-ils autant de droits que nous ?

Sango nini ? (comment vas tu?)  
Malamu. (bien)  
Botikila malamu ! (que cela vous va bien)

Je respire, je regarde, j'écoute et je flaire  
Je me sens aussi chez moi.

Lut Van Laeken



## **LES BANANIERS ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA RÉGION DE KISANGANI**

La banane et la banane plantain constituent une ration alimentaire importante dans les pays tropicaux et subtropicaux dont la République Démocratique du Congo (R.D.C.). Les références les plus anciennes faites aux bananiers, datent de 500 ans av. J. C. Le Grec ancien en parle déjà dans la campagne d'Alexandre le Grand en Inde en 327 av. J.C. Plus tard, la banane apparaît, tant chez les musulmans que chez les catholiques, comme le fruit défendu du Paradis. C'est pourquoi, certains auteurs pensent même que les bananiers seraient parmi les premières cultures que l'homme ait réussi à domestiquer.

La R.D.C., pays de l'Afrique centrale dont la population est estimée à plus de 55 millions d'habitants est classé parmi les 10 premiers producteurs mon-

diaux de la banane, principalement de la banane plantain avec une production estimée à plus de 2.000.000 de tonnes/an. La Province Orientale avec Kisangani comme chef lieu fournit, à elle seule, plus de 600.000 tonnes des bananes, surtout des bananes plantains, soit le quart de la production nationale. Cette production reste encore insuffisante pour satisfaire le besoin alimentaire de sa population qui est de plus de 4.000.000 d'habitants pour une superficie de 503.232 km carrés. De plus, dans cette Province Edmond De Langhe avait inventorié 56 cultivars différents de bananiers plantains en 1961 à Yangambi, considérant ainsi la cuvette centrale congolaise comme une zone secondaire de diversification de ce bananier.

Récemment, des études prospectives préliminaires qui ont été effectuées à la Faculté des Sciences de l'Université de Kisangani ont montré que les agriculteurs habi-

tant la ville de Kisangani (ville de 600.000 habitants) et ses environs cultivent 3 types différents de bananiers plantains repartis en 35 cultivars et 3 types de bananiers répartis en 10 cultivars pour la seule ville de Kisangani où les bananiers sont cultivés dans les parcelles d'habitations.

Dans la région de Kisangani, les bananiers sont plantés directement après brûlis dans le système agricole appelé "culture itinérante sur brûlis" en association avec d'autres cultures vivrières (manioc, maïs, riz). Ce système est cependant, décrié pour ses conséquences néfastes qui est le recul de la forêt. Ils sont aussi cultivés dans le jardin. Ce dernier système a l'avantage de bénéficier des ordures ménagères et des déjections d'animaux domestiques. Les bananiers, dans ce dernier système sont donc plus luxuriants et plus productifs.

Au projet L.U.C. (un projet de développement rural initié par le Prof. H. Gevaerts), un secteur s'occupant de bananier a vu le jour. Il a eu 3 objectifs : la collection de différents variétés de bananiers de la région dans un

jardin à la Faculté des Sciences afin d'identifier ceux qui sont les plus productifs et résistants aux maladies pour les conseillers aux paysans et cultivateurs de la région; l'introduction des nouvelles



variétés hybrides plus productifs à partir du Centre International de Transit du matériel bananier du monde (ITC) qui est situé à la K.U.Leuven et la diffusion chez les planteurs de ce matériel nouveau (certains peuvent avoir un rendement de 40 tonnes/ha/an dans les conditions de Kisangani) dans la région de Kisangani. Actuellement, le secteur élevage et bananier se fonctionne de manière intégré quant au recyclage de déchet. Les feuilles, les faux-troncs et les non consommés de banane sont mangés par les volailles, les lapins, les aulacodes et les porcs, leurs déchets rentrent comme fumures au bananier. Notons que le projet à lui seule pos-

sède des champs de bananier dont la superficie actuelle atteint 5 ha pour une production totale dont l'estimation sera de 10.000 kg/ha/an, si toutes les conditions



du sol et de climat sont réunies.

Dans l'ensemble plus de 5000 rejets et plantules de bananiers ont été vendus aux demandeurs en 4 ans et la demande va croissant depuis que la radio locale (RTNC) et nationale de la paix (OKAPI) a fait large échos de ce que le projet fait dans le secteur bananier.

On peut se demander pourquoi cette culture attire tant l'attention du public et des scientifiques travaillant pour améliorer la sécurité alimentaire. La réponse à cette question se trouve dans l'importance du bananier toute entière

comme culture alimentaire pour l'homme et pour les animaux ainsi que sa valeur thérapeutique, souvent ignorée.

En effet, les bananiers sont cultivées essentiellement pour la consommation de leurs fruits; bien que diverses portions de la plante donnent lieu à des utilisations diverses (les feuilles, les faux tronc, les épluchures comme aliments pour bétail; les feuilles comme emballage traditionnel des denrées alimentaires, etc.). Comme fruits, les bananes mûres sont parmi les aliments les plus rapidement digérés. Les bananes



sont riches en potassium et diminue ainsi le risque d'hypertension et d'accident vasculaire cérébral. Sur ce fait, des études faites aux



Indes ont montré que la consommation journalière de 2 bananes résultait dans la diminution de la pression sanguine de 10 % en une semaine. De plus, sa consommation régulière peut remédier au problème d'ulcères et de diarrhées infantiles.

Du point de vue énergétique, les bananes sont recommandés aux personnes ayant besoin de beaucoup d'énergie pour les efforts musculaires. En effet, 100 g de

banane procurent plus d'énergie (92-122 Kcal) que la pomme de terre (79 Kcal). Elles peuvent occuper une place de choix dans les régimes alimentaires chez des personnes nécessitant une faible quantité de matière grasse et de cholestérol. Bonne pour la santé et tellement délicieuse, sa production est cependant de faible coût comparativement aux autres cultures vivrières.

C'est pourquoi, dans les pays tropicaux aux populations à faible revenu, sa culture devait être encouragé afin d'augmenter la sécurité alimentaire. Les efforts effectués actuellement par la Faculté des Sciences avec le concours de différentes organisations et personnes de bonne volonté dans le secteur bananier, devraient être poursuivi et accompagné de moyens conséquents. Ces efforts visent la recherche des nouvelles variétés plus productives, la multiplication rapide de celles-ci, leur diffusion auprès de la population pauvre de la région de Kisangani et leur intégration avec l'élevage du petit bétail.

Benoît Dhed'a Djailo

Jean Pierre Agbema Ngwale

## ATTESTATION FISCALE

Vous recevrez une attestation fiscale pour un

**DON de € 30,00 OU PLUS.**

Cette attestation vous est envoyée à la fin du mois de février. Pour les dons faits en 2003 vous recevrez une attestation au courant du mois de février 2004. Vous pouvez verser votre don sur le compte de:

Kisangani asbl  
Bronstraat 31  
3722 Kortesseem  
compte n° 235-0352426-37.

## NOTRE OFFRE

Pour les intéressés nous pouvons organiser une soirée ou un après-midi avec causerie et images du Congo: un aperçu sur l'histoire politique récente, des images de la nature et bien sûr des images de nos projets à Kisangani.

Nous pouvons le faire dans tout le pays.

Voulez-vous recevoir  
**BOYOMA par e-mail** (1 MB)  
demandez-le  
kisanganivzw@gevaerts.be  
Laissez savoir si vous voulez  
aussi la version imprimée.

## CARTES DE VOEUX

Nos cartes de vœux sont conçues par des artisans congolais.

Vous pouvez faire votre commande à notre adresse, par téléphone, par fax ou par e-mail. La livraison sera faite par la poste accompagnée d'un formulaire de virement.

Les pages suivantes vous montre le choix des cartes de vœux.

Nous ne comptons pas des frais d'expédition pour une commande à partir de 100 euro.

## AGENDA

### ZOTTEGEM

Durant le week-end du **13 et 14 décembre** 2003 nous serons présents au **Marché de Noël des Magasins du Monde OXFAM à Zottegem** Cette vente tient lieu a l'Institut St Barbara, Zavel 15, de 10 à 18 heures.

### DIKSMUIDE

Nous sommes aussi présents le **20 décembre** au **Marché de Noël des Magasins du Monde OXFAM à Diksmuide**, Kassteelstraat 8 (le long de l'Yser), de 10 à 18 heures.



## Kisangani, le 1 novembre 2003

Chers Manja et Hugo,

On est en saison de pluie à Kisangani et la pluie tombe en averse. C'est comme une chute d'eau transparente. Nous sommes dans la véranda, ou barza, comme vous le dites, et nous profitons de la fraîcheur, de l'odeur de la terre délavée et du bruit de la pluie tombante.

Hélas, la pluie n'est pas uniquement salubre. Le courant électrique est parti, personne n'ose aller dehors, car, un morceau encore, de ce qui reste des chemins, est emportée par le torrent.

Nous sommes maintenant à Kisangani depuis quinze jours et nous y avons encore vécu beaucoup de choses! Les retrouvailles avec nos amis congolais de la faculté étaient émouvantes.

Nous avons visité tous les projets et nous avons pu constater avec

admiration que beaucoup de progrès a été réalisé depuis l'année passée.

Malgré la paix (précaire) la situation ne s'est pas améliorée pour la population. Le pouvoir d'achat a encore diminué et la pauvreté est pire que l'année dernière. Pour la première fois il y a prostitution d'enfants et de plus en plus il y a des enfants démunis sur la rue.

Avant notre départ j'avais envoyé une lettre de sollicitation à des amis et connaissances afin de récolter de l'argent pour le projet de la Foleco ( Fédération des ONG Laïques à Vocation Économique du Congo).

An Nelissen et Peter Perceval du théâtre "Fakkelteater" à Anvers avaient organisé une représentation de charité des "monologues





vaginaux" et nous avaient versé 3.000 euro.

D'autres personnes nous avaient encore donné 2.000 euro.

Nous avons acheté des médicaments génériques pour 600 euro chez une entreprise qui vend uniquement aux pays du tiers-monde. Le reste de l'argent était



destiné aux projets de femmes.

Hugo, grâce à Jules Likunde, ton ancien élève, et chef de la Foleco, j'ai pu encore une fois, faire un tour avec les dames du projet: Charlotte en Angèle.

Elles m'ont amené à Kabondo, vers le "centre nutritionnel des femmes musulmanes".

Des mamans arrivent au centre, jusqu'à 40 km d'ici avec leurs enfants sous-alimentés

L'année passée on y avait inscrit 279 enfants, maintenant il y en a 618. En août 113 enfants y sont morts de faim. La situation y est pénible: il n'y a pratiquement pas de médicaments, pas de literie, à peine un peu de nourriture. Il y avait encore une petite réserve de poudre de lait et un peu de farine de manioc. Une partie des médicaments et une partie de l'argent collecté a été réservée pour ce centre.

Le lendemain nous avons visité un petit dispensaire, que j'avais déjà visité l'année dernière. Ici aussi la situation ne s'est pas améliorée. Là où on comptait un accouchement par jour, on y compte maintenant trois par mois. Les femmes doivent payer 2 euro pour un accouchement, pratiquement personne ne peut



plus se le permettre. Donc les femmes accouchent chez eux, avec les conséquences que cela représente.

J'ai aussi fait la connaissance de Maman Anna. Elle a 64 ans, et est mère de 16 enfants.

Il y a deux ans, elle est tombé sur une mine que les Ougandais avaient laissé sur son champ et elle a perdu ces deux jambes. Mais elle n'a pas perdu courage et gagne sa vie en faisant de la couture.

On ne peut pas s'expliquer, où les femmes cherchent le courage pour lutter chaque jour pour survivre. Elles travaillent sur leur champs, fabriquent du savon, cuisent des biscuits, vendent des ouvrages, courent des distances de plusieurs kilomètres avec des

charges de plus de 80 kilos et elles se chargent encore de leur ménages.

L'argent du "Fakkelteater" est employé pour emprunter des petites sommes aux mamans.

Un exemple montre l'importance de ces petites sommes: Une maman part au matin vers le marché sans un franc congolais. Chez un grossiste elle veut acheter un sac de riz pour pouvoir le vendre au détail. Cela ne peut se faire à crédit. Au lieu de payer le prix normal de 30 dollars elle doit en payer 40. A condition de vendre tout en deux, trois jours et après



avoir payé le fournisseur, elle lui reste un ou deux dollars.

Si elle a un micro crédit de 30 dollars, elle peut acheter son riz au prix normal et elle en garde 10 dollars ou plus. Après quatre mois elle est à mesure de rembourser son prêt à 2% d'intérêt et elle peut continuer de ses propres moyens. Les 30 dollars peuvent alors aider une autre femme.

Nous avons également donné aux veuves de la guerre et aux orphelins de la sida et à d'autres "vulnérables";

Mais je voudrais terminer sur une note amusante. Un soir nous al-

lions manger au "le resto du cœur", un petit restaurant de l'organisation "Femmes Plus", dont le bénéfice va vers les orphelins de la sida.

Après le repas les mamans nous rejoignaient et nous avons beaucoup de plaisir et nous avons ri et chanté jusque tard dans la nuit.

En attendant tout le monde vous attend en janvier!

Les salutations de vos amis congolais et à bientôt en Belgique, Kris

Kris Smet





## A L I S I

### **Potage aux cacahouètes = Potage aux arachides**

C'est à toi, Alisi, que Maman Magda apprenait comment préparer le potage aux arachides. Ce potage a beaucoup de succès chez les amis. Beaucoup de personnes croient que les arachides poussent aux arbres. Mais non, ces noix poussent dans le sol et les singes les aiment tellement que lors de la récolte les femmes doivent chasser les babouins en faisant beaucoup de bruit. Le potage aux arachides est fortifiant, bon pour la santé et curatif pour les personnes défaitistes, surtout lorsqu'il est assaisonné de pili pili. Ce potage vous donne beaucoup d'inspiration. Essayez de la préparer pour vous même et je parie que vous la mettrez sur votre menu de fête.

Pour un litre de potage il faudra prévoir: de l'eau, trois grandes cuillerées de beurre d'arachide, un oignon, une échalote, une gousse d'ail, de l'huile d'olive ou de la margarine, un bouillon-cube, une boîte de purée de to-

mates, un moulin à poivre, une feuille de laurier et du pili pili pour les amateurs.

Mettre de la musique congolaise pendant que vous faites cuire l'oignon, l'échalote et l'ail sur le feu. Verser 500 ml d'eau dans un gobelet avec la pâte d'arachides. Battre jusqu'à ce que la pâte soit presque liquide. Verser le tout dans la poêle. Ajouter un demi litre d'eau avec un bouillon-cube, la feuille de laurier et la purée de tomate. Assaisonner avec du poivre et mélanger le tout sous la mesure de la musique.

Laisser cuire pendant 20 minutes à petit feu, pendant que vous remuez et pendant que vous buvez votre apéritif favori. Ajouter un tout petit peu de pili pili si cela vous plaît. Retirer le laurier et mixer le tout.

Ajoutez de la crème, si vous voulez, goûtez et pensez à Alisi qui vous souhaite un Joyeux Noël et une Bonne Année.

Erik Nollet



## A lire : Biographie d'un mythe

C'est au spécialiste du Congo Erik Kennes de l'Institut Africain que ça arrivait!

Juste au moment que Kennes terminait la biographie du feu Laurent-Désiré Kabila, le premier président après Mobutu est assassiné.

C'est fini avec le projet, c'est fini avec le livre, pensait-il. Mais non: le père Kabila a joué un rôle pivot dans l'histoire de la République Démocratique du Congo. En plus la vie de l'ancien maquisard est si passionnante et souvent difficile à pénétrer qu'il serait dommage de ne pas finir sa biographie. Mais il est certain que ce fut une grande déception pour Erik.

Le meurtre sur Laurent Kabila signifiait que beaucoup de personnes, qui le connaissaient de près, osaient parler. "Avant la mort de Kabila, il était difficile d'avoir des renseignements, on recevait un discours stéréotype idéologique" nous dit Kennes. "Ceci changeait après sa mort."

Ce qui était crucial dans la vie du premier président après Mobutu

est la relation difficile avec son père. Au début des années soixante, Kabila avait eu au moins deux rencontres avec Ernesto Che Guevara, le partenaire argentin de Fidel Castro, qui voulait faire flamber aussi en Afrique le feu sacré de la révolution. Malgré que Che voyait en Kabila un révolutionnaire potentiel, l'américain du Sud se rendait vite compte que "l'empereur n'avait pas d'habits" et que les rebelles congolais s'occupaient surtout de leurs propres disputes.

Au contraire de la plus part des rebelles congolais, qui étaient liquidés ou récupérés par Mobutu, Kabila réussit à survivre.

Pendant les années septante et quatre-vingt on n'entendit guerre parler de lui sauf lors d'un enlèvement spectaculaire de quelques occidentaux. Fin 1996, Kabila surgît de son maquis et se manifesta comme chef d'un groupe de rebelles, qui, avec l'aide ruan-daise et ougandaise fit une percée étonnement rapide jusqu'a Kins-hasa. C'est là que le président Mobutu, mourant, ne pouvait que s'échapper.

Kabila, obstiné, refuse un vrai



dialogue avec l'opposition civile congolaise.

Lorsqu'il voulait se détacher de ces patrons ougandais et ruan-  
dais, il ne pouvait que compter  
sur quelques pays limitrophes,  
comme l'Angola et le Zimbabwe.

Après le meurtre en janvier 2001,  
qui n'est toujours pas éclairci, il  
fut succédé par son fils qui  
n'avait aucune expérience mais  
qui, jusqu'aujourd'hui, parvient à  
louvoyer parmi les mines politi-  
ques congolaises, d'une manière  
adroite et plus diplomatique que  
son père regretté.

L'essai biographique de Erik  
Kennes n'est pas une littérature  
facile - en premier lieu, il consti-

tue une étude scientifique d'infor-  
mations, souvent contradictoires  
et de spéculations vagues, qui ne  
rendent pas facile le travail du  
biographe.

Ceci ne rend cette biographie pas  
moins passionnant. L'auteur par-  
vient à jeter parfois un coup d'œil  
intéressant dans la vie d'un  
homme controversé. C'est ainsi  
que nous apprenons que Laurent  
Kabila accompagnait parfois au  
Katanga, son ami Roger Kabulo  
à la guitare. A la fin des années  
cinquante Kabila jouait avec un  
trio qui égayait des fêtes à Éli-  
sabethville. L'ancien président a  
même composé des chansons.  
C'est ainsi que la chanson  
d'amour "Fillette" est de sa main  
et que la chanson "Domingo  
Jazz" était également le nom de  
l'orchestre où Kabila figurait  
avec son oncle maternel Jean  
Tshingambo.

Roger Huisman

Erik Kennes en collaboration de  
Munkana N'Ge

**Essai biographique sur Lau-  
rent-Désiré Kabila.**

Institut Africain/ASDOC -  
L'Harmattan, 2003, Tervuren-  
Paris. 450 pages. Prix : € 35

ISBN 2-7475-4287-4

