



Boyoma

Trimestriel
Kisangani asbl

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

janvier-février-mars 2009

Bureau de dépôt: 3720 Kortesseem

P209455



Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

<http://www.kisangani.be>

n° 27



COLOFON

Boyoma
Trimestriel
n°27 - année 8 - 2009
janv.-févr.-mars 2009
e.r.: 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
e-mail info@kisangani.be
banque 235-0352426-37
IBAN BE 35 2350 3524 2637
BIC code GE BA BE BB
Site Internet: <http://www.kisangani.be>

Comité de Rédaction: Roger Huisman,
Magda Nollet-Vermander, Rina Robben,
Manja Scheuermann.

Photos: Wouter Gevaerts, Jean Louis
Juakaly, Papy Mongindo, Consolate
Kaswera

Boyoma est imprimé chez
DigiKing, Hasselt
www.digiking.be

Ce Trimestriel est envoyé aux intéressés.
Si vous ne voulez plus recevoir ce Tri-
mestriel laissez-nous le savoir s.v.p.
Voulez-vous recevoir BOYOMA par e-
mail, demandez-le à
info@kisangani.be
Laissez-nous savoir si vous voulez aussi
la version imprimée.

Contact: Province d'Anvers
Alain Vandelannoote
Caronstraat 102, 2660 Hoboken
tel. 03 830 51 41
e-mail antwerpen@kisangani.be

Contact: Brabant
Wouter et Rina Gevaerts-Robben
Bloemstraat 47, 3211 Binkom
tel. 016 63 25 58
e-mail brabant@kisangani.be

Contact: Limbourg
Hugo et Manja Gevaerts
Bronstraat 31, 3722 Kortesseem
tel. 011 37 65 80
e-mail limburg@kisangani.be

Contact: Flandre Orientale
Rik et Lut De Raedt-Van Laeken
Ten Ede 82, 9620 Erwetegem
tel. 09 360 82 47
e-mail oost-vlaanderen@kisangani.be

Contact: Flandre Occidentale
Magda Nollet-Vermander
Beversesteenweg 495, 8800 Roeselare
tel. 051 25 19 01
e-mail west-vlaanderen@kisangani.be

Contacts: Kisangani
Dieudonné Upoki
e-mail ddupoki2@yahoo.fr

Pionus Katuala
e-mail pionuskatuala@gmail.com

Contact: Kinshasa
René Ngongo
e-mail renengongo2002@yahoo.fr

La vie d'un villageois à Masako...

Nous apprenons avec tristesse le décès d'un de nos travailleurs.

Jean, Bukuyumba Amundala, connu à Masako comme "Vie privée" était marié coutumièrement à une seule femme, qu'on appelle "Maman Jean". Ils n'ont eu que deux enfants, dont un est déjà décédé.



Bukuyumba Amundala a vécu sa vie simple de villageois de Masako.

Masako en fait est le nom global pour plusieurs villages e.a. Batiabongena à 14 km de Kisangani, autour de la Réserve de Masako. Ainsi notre Jean est né en 1958 à Batiabongena. Comme tous les Bakumus il était assez petit. Il a fait l'école primaire, en suite il était cultivateur, ce qui veut dire qu'il coupait la forêt pour faire un champ de manioc, et qu'il avait

quelques bananiers autour de sa hutte. Quelques poules et canards piquaient sur sa parcelle. C'est une vie difficile, avec peu de moyens. Masako lui a procuré un petit revenu: il était sentinelle à la Station d'Écologie Forestière de la Faculté des Sciences de Kisangani. Ce qu'il mangeait lui et sa femme le cultivaient, ou le cueillaient. Peut-être qu'il vendait de temps en temps un peu de bois, en plus il gagnait son petit salaire de sentinelle pour s'acheter un morceau de tissus ou payer le minerval à l'école. Le soir c'était le bavardage autour du feu avec un gobelet de *Lo-maimai* (vin de palme) ou de *Lotoko* (alcool mal distillé localement).



C'est cela la vie des villageois dans les alentours de Kisangani.

Jean Louis Juakaly
Manja Scheuermann



Retour au Congo

Juillet 2008. Je me trouve à l'aéroport de Zaventem, pleine de tension. Après plus de vingt années, je retourne au Congo, autrefois le Zaïre. Heureusement je suis en bonne compagnie. Notre groupe est composé de la famille Gevaerts, qui a beaucoup d'expérience au Congo et de Greet Boets, qui elle est mordu depuis quelques années par le virus congolais. Nous nous approchons du desk d'embarquement avec cinq chariots plein de bagages.



Nous débarquons à Ndjili, c'est comme si le temps s'y était arrêté. Après beaucoup de patience - ou devons nous nous accommoder à

l'heure africaine? - nous avons passé tous les points de contrôle et avons récupéré nos bagages.

A l'extérieur de l'aéroport René nous attend. René, un ancien étudiant de Hugo, travaille pour Greenpeace à Kinshasa. C'est lui qui nous a arrangé le transport et l'hôtel. Malgré qu'il se fait tard, il insiste pour que nous passions chez lui à la maison, où un buffet copieux nous attend.

Kinshasa s'est agrandi énormément les 20 dernières années. La ville s'étend pratiquement jusqu'à l'aéroport. La circulation de véhicules s'est également accru fortement. C'est le lendemain à l'aube



que nous remarquons les conséquences de cet accroissement, lorsque nous retournons à l'aéroport. L'air est plein de poussière.

Nous prenons l'avion pour Goma. Hugo, qui a grandi au bord du Lac Kivu, veut nous faire revivre sa jeunesse. A Goma nous sommes accueillis par Hortense et Cléon, des amis de Hugo et Manja. L'amitié est le fil conducteur de ce voyage. Le Congo n'est pas un pays que l'on va visiter en touriste. Sans contacts sur place, il est très difficile de découvrir ce pays.

A partir de Goma, nous explorons une petite partie du Kivu. Quelques-uns parmi nous conquièrent le Nyaragongo. Mais aussi pour ceux qui n'arrivent pas au sommet, cela valait la peine.



Par bateau nous traversons le lac Kivu vers Bukavu où nous visitons les Gorilles dans le parc Kahuzi-Biega.



C'est par véhicule que nous retournons à Goma. Un trajet de 200 km, qui nous prend la journée entière. Nous traversons les montagnes et longeons les bords du lac. Nous voyons les conséquences de la guerre: des camps de réfugiés, la présence des troupes de la Monuc, des contrôles routiers.



Il est temps de prendre la direction de Kisangani. J'ai passé les vacances de Noël en '84 et '86 chez Manja et Hugo. Y aura-t-il un grand changement?

Toute une délégation nous attend à l'aéroport. Jusqu'aujourd'hui, je ne connaissais que des noms de responsables des projets, maintenant ce sont les visages qui s'ajoutent. Ici aussi toutes les tracasseries et formalités nous sont épargnées. Pendant que nous prenons tranquillement un verre sur la terrasse, Danadu est très affairé pour arranger toutes les formalités.



La première chose qui me frappe durant le trajet de l'aéroport vers la ville ce sont les étangs piscicoles. Il est clair que le projet de l'université est devenu un exemple

à suivre. Kisangani est un soulagement après la poussière de Goma, bien qu'ici aussi on voit bien les conséquences des différentes guerres qui y ont séviées.

La journée après notre arrivée est un jour de repos. Nous visitons les champs expérimentaux sur le terrain de la Faculté, ainsi que les lapins, la porcherie et la collection de bananiers et encore beaucoup plus.

Les jours suivants nous sommes très affairés pour visiter les projets: les étangs piscicoles à Ngene-Ngene, les plantations de bananes à Masako, les casiers de riziculture à Djubu-Djubu, les plantations de palmiers à huile. Nous visitons aussi deux écoles. Ce qui est particulier ici, ce sont les jardins potagers et les arbres fruitiers où élèves, leurs parents et



les villageois apprennent comment faire l'agriculture de manière durable. Comment, moyennant le compostage, ils peuvent produire plusieurs années de suite sur le même sol.



Nous prenons également quelque temps pour jouer le touriste: nous visitons le marché, nous nous promenons vers les chutes de l'Amunyalala, nous passons une journée au bord des étangs piscicoles, faisons une tournée sur le fleuve.



Nos vacances sont terminées et nous devons dire au revoir. Nous retournons à la maison en ayant la certitude que les efforts à Kisan-gani ont du résultat. Mais aussi avec la science qu'il reste beaucoup à faire, p.ex. aborder l'érosion. Lorsque vous parcourez Kabondo vous voyez des arbres dont les racines sont situées cinquante cm au-dessus du sol (je ne parle pas des arbres typiques dans la forêt, qui dispersent leurs racines avant qu'ils touchent le sol). Cela



veut dire que beaucoup de bonne terre est emportée parce que les maisons n'ont pas de système d'écoulement au toit, parce qu'il n'y a pas de fossé prévu pour évacuer les eaux.

Rina Robben

Pour ceux qui en veulent savoir plus!

Vous qui lisez régulièrement notre Boyoma, vous voulez peut-être suivre mieux les nouvelles sur le Congo.

Il y a plusieurs sites internet qui sont fort intéressants:



Congoforum

<http://www.congoforum.be/fr/>



monuc

Monuc: l'Onu en R.D..Congo

http://www.monuc.org/RSS/monuc_rss_Fr.xml



Radio Okapi

<http://www.radiookapi.net/>



Syfia Grands Lacs

<http://www.syfia-grands-lacs.info/>

KATANGA BUSINESS **un documentaire de Thierry Michel**



Après « Mobutu, Roi du Zaïre » et « Congo River », Thierry Michel poursuit son exploration de l'Afrique. Cette fois il a filmé les mines du Katanga, région en pleine ébullition suite au redéploiement économique de cette province riche en minerais.

Depuis les petits creuseurs illégaux, qui meurent souvent ensevelis sous les éboulements, jusqu'aux patrons des multinationales, c'est une guerre économique qui se joue sous nos yeux, et l'arrivée des chinois, avec les capitaux d'État complique encore l'impossible équilibre pour le gouverneur de cette province

Qui gagne, qui perd ? y a-t-il encore une place pour l'homme ?

Ce film, à travers le portrait de personnages clés de la nouvelle révolution industrielle du Katanga, est une parabole sur la mondialisation.

Il a été présenté en avant-première mondiale au FESPACO - Festival pan-africain de Cinéma à Ouagadougou au Burkina Faso.

Katanga Business sera sur les écrans belges à partir du 1er avril et en France à partir du 15 avril.



Besoin de renforcement des capacités.



Après avoir fait l'état de lieu de toutes les ressources à Batiamaduka, nous avons écouté les concernés, ensuite discuté de leurs problèmes prioritaires en vue d'envisager ensemble quelques pistes de solutions. Par rapport au plan de développement débattu et élaboré de commun accord avec la population de Batiamaduka, notre mission est de faciliter et assurer une pleine intégration des paysans, les aider à améliorer leurs revenus pour lutter contre la pauvreté. Pour y arriver, nous essayons de créer un bon cadre d'échange et de formation dans le domaine agropastoral. Nous nous référons souvent au jardin scolaire et à la porcherie

scolaire pour montrer qu'on peut effectivement produire pendant plusieurs années consécutives sur une même étendue de terre en y apportant de temps en temps quelques amendements: engrais verts, techniques culturales nouvelles (association avec les légumineuses, rotation des cultures,



empaillage etc.).

Le constat est que les capacités des paysans en général sont relativement faibles. Le besoin de renforcement se fait sentir à tous les niveaux dans les communautés.

Pour être efficace et si l'on veut optimiser les ressources nécessai-





res selon les besoins à réaliser et limiter les gaspillages de temps et de fond nous nous sommes dit qu'il est impérieux de passer par la formation progressive des personnes. Même si les techniques



prévues ne sont pas toutes nouvelles, elles seront du moins améliorées et approfondies par eux. Certainement que le rendement suivra la même tendance



et les caisses familiales seront mieux ravitaillées qu'auparavant. Dans un premier temps, nous avons prévu d'organiser une formation de trois jours pour 45 personnes qui seront encadrées et accompagnées pour l'élevage des porcs ou des lapins; les cultures maraîchères ou l'agroforesterie et enfin pour la rizipisciculture.

L'équipe de Batiamaduka





Vidange à Ngene-Ngene



La vidange d'un étang à Ngene-Ngene est un événement dans le village. Ceci est particulièrement vrai quand il s'agit de la vidange du grand étang qui comprend deux étangs, qui couvrent ensemble 1 ha.

Ngene-Ngene, site hébergeant les étangs de pisciculture du Projet LUC, est situé à 22 km de la ville de Kisangani, sur une bretelle à 16 km sur l'ancienne route Buta. Signalons que dans le temps, à l'époque coloniale, ces étangs produisaient des alevins pour l'ensemble de la province. Ngene-Ngene était alors classé parmi les centres d'alevinage secondaire. Actuellement, dix espèces de

ces cultivées, certains poissons sauvages se retrouvent aussi dans les étangs. C'est le cas de *Hemichromis elongatus* (Cichlidae). Ce poisson est carnivore et cause beaucoup de dégât, car il consomme énormément les alevins, réduisant ainsi la production.

Pour mieux gérer l'opération de vidange, les préparatifs commencent trois jours avant, par la diminution du niveau d'eau. Celle-ci se fait au fur et à mesure, sans



poissons y sont cultivées (voir tableau en annexe). Outre ces espè-



brusquerie. Si non, le flot d'eau risque de casser la digue, et d'entraîner la perte de tous les poissons.

Entre-temps, l'équipe d'appoint se mobilise et fait les préparatifs.



Elle est constituée d'environ 30 personnes. Elle comprend, l'équipe des responsables du site, les enseignants de la Faculté qui sont disponibles, les différents responsables du Projet LUC disponibles, les étudiants du Département d'Hydrobiologie, qui sont toujours réquisitionnés pour l'opération ainsi que tous les travailleurs de la station de Ngene-Ngene, aussi bien ceux du secteur Pisciculture que ceux des Cultures.

L'inventaire du matériel est fait. En effet, il faut s'assurer que le filet épervier est prêt, les filets

épouillettes (au moins dix), les seaux pour le transport des poissons, le bac de nettoyage, les bâches d'étalage, les blocs d'eau glacée (servant à refroidir les poissons au fur et à mesure qu'ils sont récoltés au courant de la journée, car il fait très chaud à Kisangani, environ 30°C à l'ombre, Kisangani étant situé à l'équateur), etc.



Au jour J, l'équipe passe une veillée à Ngene-Ngene, accélérant la diminution de l'eau et surveillant toute fuite de poissons, au travers du moine.

Il est six heures du matin, l'eau est au plus bas. Les récolteurs descendent dans l'étang et commencent la récolte. Les assistants de la Faculté qui font partie de l'équipe



d'appoint, les étudiants du Département d'Hydrobiologie, et les responsables du projet Luc participent tous à la surveillance. Car, en cas de moindre inattention, les petits enfants sont prêts à se servir.

Oui, se servir car les autres habitants du village, femmes, hommes, jeunes et vieux sont là et lorgnent l'évolution de la récolte des poissons, attendant patiemment



aussi de la chance de chacun, certains villageois sont même parfois mieux servis que les ouvriers, ou même les membres du Projet LUC.



leur moment. Ce moment, viendra ou ne viendra pas, là n'est pas le problème. Pour eux, toutes les activités des champs sont suspendues ce jour là, au prix d'un fretin quand le go leur sera accordé. Fretin, ce n'est toujours pas le cas. En effet, en fonction de la rapidité, des capacités individuelles, mais

Revenons sur la vidange proprement dite. Dès six heures, les ouvriers récoltent donc les poissons, sans se lasser. Le gros des opérations est fait par l'équipe qui travaille avec la senne de rivage. Ce filet, *etchakelese* en Lokele, nous l'avons commandé sur proposition de M. Bofilelo, notre technicien des vidanges. C'est un agent de la Faculté des Sciences, où il œuvre à la bibliothèque des Enseignants. Nous recourons souvent à lui, car il est né pêcheur, étant Lokele. Cette tribu habite les rives du fleuve Congo, et a pour tradition la pêche sur le fleuve et ses affluents. En effet, malgré ses fonctions à la Faculté, il continue à survivre de pêche, descendant sur



la rivière Tshopo de nuit. Il est dix heures, la récolte continue. A douze heures, malgré le soleil ardent, les ouvriers sont actifs, chacun avec son outil. Les filets éperviers, les épuisettes, les seaux, les... tout est actif sur terrain. Les poissons sont transportés régulièrement dans des seaux, déversés soit dans une pirogue soit sur les bâches pour le nettoyage, puis sont placés dans le bac de stockage ($1/2 \text{ m}^3$) avant la pesée. La pesée et le conditionnement ont déjà commencé. Les poissons sont placés dans des sachets en polyéthylène, soit d'un kilo-

gramme soit de deux. Les paquets de cinq kilos sont rares, pour pouvoir servir le maximum possible de gens.

Autant que possible, les acheteurs présents sont enregistrés et servis. Le prix, il est académique, 1100 FC le kilo, soit l'équivalent de deux dollars américains.

A la fin des opérations, l'équipe d'appoint reçoit le dixième de la production dont tous les *Hemichromis*. Le reste des poissons récoltés et non vendus, est ramené à la Faculté, pour répondre aux commandes passées par les étudiants, les ouvriers et les professeurs.

Quand l'équipe d'appoint constate que la récolte n'est plus abondante, c.à.d. quand la senne revient cinq fois sans attraper grand



chose, on arrête le boulot. A ce moment, les villageois sont autorisés de descendre dans l'étang, pour se servir. Ce phénomène arrive souvent vers 16 heures. Souvent les agents de la station n'y participent plus bien qu'ils l'auraient voulu, car ils sont manifestement usés à ce moment.

Malgré tous les efforts fournis par nos ouvriers pour tout récolter, certains villageois arrivent à attraper un gros poisson. Ceci arrive souvent, et confirment la théorie du Prof. Ulyel, qui dit qu'un poisson dans l'eau ne vous appartient pas. La majorité des villageois, ramasse souvent de petits poissons, mais parfois en grande quantité.

Le soir, vers 18 heures, eux et nous faisons tous les comptes. Après avoir totalisé le poids des sachets de poissons vendus et non vendus, nous rentrons sur Kisan-gani, tandis que les villageois tout heureux et très heureux, font chacun sa botte. Certains commencent la grillade juste sur notre site, dans la paillote des sentinelles. D'autres ramènent leurs poissons

à la maison pour les préparer le lendemain. Le repas sera d'habitude servi avec un bon *lituma* (pâte de bananes), c'est la tradition chez les habitants de Kisan-gani.

Malgré les faibles quantités de poissons récoltés par les paysans, après une rude journée d'attente et d'épreuve, leur joie semble très grande, plus grande même que la notre.

C'est ainsi que quelques-uns commencent à creuser leurs propres étangs, un signe encourageant pour nous.

Ainsi va la pisciculture à Ngene-Ngene.

Jean Louis Juakaly
Papy Mongindo
Joseph Ulyel Ali Patho



Espèces de poissons cultivées à Ngene-Ngene

Genre	Espèce	Nom vernaculaire	Observation
Tilapia	T. nilotica	Makoke	Bon poisson, mais problème de multiplication rapide suivie de nanisme
	T. zillii	Makoke	
	T. rendalli	Makoke	
Clarias	C. gariepinus	Ngonda	Le plus gros clarias, importé du Fleuve, chaire de très bonne qualité, surtout pour le Liboke
	C. camerunensis	Ngonda	Espèce locale, petite taille
	C. buthyogon	Ngonda	Espèce locale, petite taille
	C. gabonensis	Ngonda	Espèce locale, petite taille
Auchenoglanis	A. occidentalis	Foka	Poisson sans écailles, bonne taille, chaire de très bonne qualité
Bagrus	B. ubangensis	Foka	Poisson sans écailles, bonne taille, chaire de très bonne qualité
Citharinus	C. gibbosus	Enveloppe	Appelé poisson enveloppe, car il est aplati comme une enveloppe; bonne chaire et beaucoup d'arêtes

Mais aussi, nous essayons l'entrée en pisciculture de certaines autres espèces telles que *Channa obscurus* (Channidae) (Nom vernaculaire: Mongusu) et certaines Mormyridae (Ex. *Mormyrops deliciosus*) (Nom vernaculaire: Mupoto).

ATTESTATION FISCALE

Vous recevez une attestation fiscale pour un
DON de 30 € ou plus



Vous pouvez **payer votre donation en plusieurs tranches durant l'année**, p.ex. **par virement mensuel via ordre de paiement permanent.**

Pour les dons faits en 2009 vous recevrez une attestation au courant du mois de février 2010.

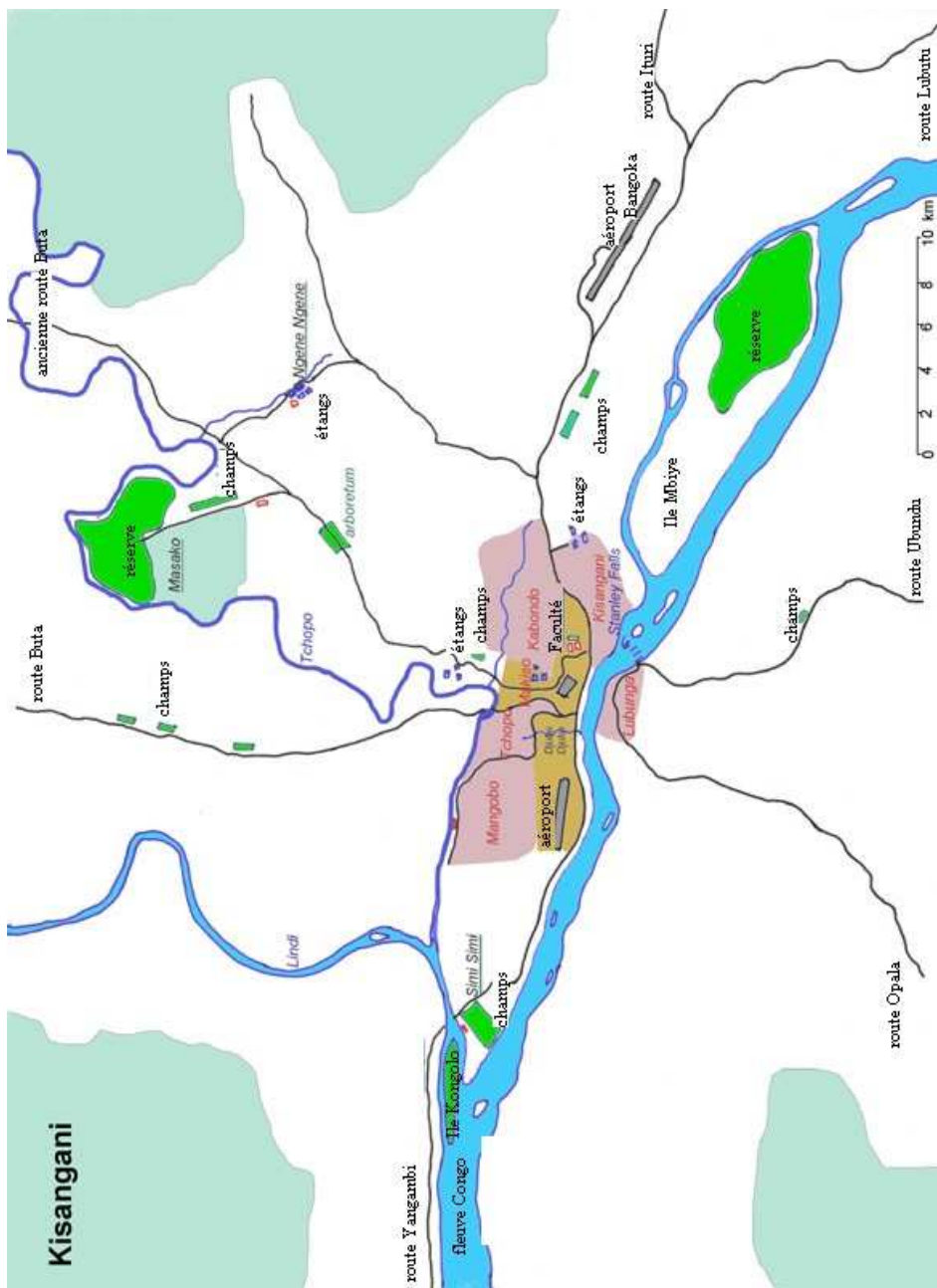
Vous pouvez verser votre don sur le compte de :

Kisangani asbl Bronstraat 11 3722 Kortesseem compte n° 235-0352426-37 IBAN BE 35 2350 3524 2637 BIC code GE BA BE BB

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.

Contactez-nous: e-mail: info@kisangani.be
tel. 011 37 65 80



nos projets à Kisangani sont appuyés par

VOUS TOUS



Rotary Club
BILZEN-
ALDEN BIESEN

P. GODFROID

LEYSEN HUMANITAS

**R.C. Asse
R.C. Borgloon
R.C. Genk-Staelen
R.C. Genk
R.C. Lanaken-Maasland
R.C. Maaseik
R.C. Maasland-Lanklaar
R.C. Siegen Schloss**

LOTUS BAKERIES sa



Lions Club Hasselt