



Boyoma

Trimestriel
Kisangani asbl

België-Belgique
P.P.-P.B.
3720 Kortesse-
sem
BC1813

Janv. – fevr. - mars 2024

Bureau de dépôt: 3720 Kortesse-
sem
P209455



Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesse-
sem

<http://www.kisangani.be>

N°87



**Boyoma
Trimestriel
n°87 année 23 - 2024
Janv. – fevr. – mars 2024
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
Site Internet: <http://www.kisangani.be>
IBAN BE92 8919 5400 6023
BIC VDSPBE91
ou IBAN BE86 7370 7019 9650
BIC KREDBEBB



vzw kisangani asbl

Photos:
Sooi Gaethofs, Wouter Gevaerts,
Paluku Muvatsi, Saskia Taat-Piena,
Ernest Tambwe, Lode Vrancken

Ce Trimestriel est envoyé aux inté-
ressés. Si vous ne voulez plus rece-
voir ce Trimestriel faites nous le
savoir s.v.p.

Voulez-vous recevoir BOYOMA par e-
mail, demandez-le à: info@kisangani.be

Faites nous savoir si vous voulez
aussi la version imprimée.

Vos coordonnées ne sont en aucun
cas vendues ou mises à la disposi-
tion de tiers. Si vous voulez que vos
coordonnées sont enlevées des fi-
chiers de Kisangani asbl, informez-
nous par e-mail ou par la poste.

Contact: Anvers

Alain Vandellanooote
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. 0478 405788
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

Paluku Muvatsi
e-mail palukumuv@gmail.com

Contact: Kinshasa

René Ngongo
e-mail renengongo2002@yahoo.fr

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

Hellinx Printing sprl

Un aperçu de nos activités en 2023



Que faisons nous et qui sommes nous ?

Depuis 25 ans l'asbl Kisangani s'occupe d'agriculture durable et de la diffusion de ces connaissances par l'éducation et par les associations en fonction de la protection de la forêt tropicale à Kisangani dans la RDC.

Les ressources financières sont déployées par notre équipe sur place (Kisangani Développement asbl). L'équipe sous la direction de Paluku Muvatsi compte à peu près 80 personnes et est liée à l'université de Kisangani.

A Kisangani

Plus d'argent veut dire plus de possibilités en 2023 et 2024



En 2023 les subventions de la province Brabant Flamand nous ont permis de continuer, d'élargir et d'étendre nos associations : les associations de Mbiye et Masako sont soutenues encore une année et on peut démarrer une nouvelle à Ngene



Ngene. Elles réunissent les villageois qui mettent en pratique nos méthodes d'agriculture. Elles se réunissent dans les écoles de Masako et de Mbiye où des cours sont donnés.



Un animateur (économiste ou sociologue) accompagne le procès et explique nos techniques d'une façon compréhensible. Les deux sites ont aussi un agronome qui examine comment l'agriculture durable peut être améliorée (choix de cultures, engrais vert ...). On recherche un équilibre entre hommes et femmes.

La nouvelle association à Ngene Ngene va construire un étang à poissons les mois à venir et en dessus de l'étang un poulailler. Grâce à ces moyens nous allons acheter une nouvelle pirogue pour le transport vers l'île Mbiye.

A Djubu Djubu nous construisons une porcherie nouvelle et plus grande et un poulailler comme à Ngene Ngene. La porcherie était en décomposition et se trouvait si bas qu'elle pouvait déborder. Nous avons une nouvelle méthode de construction : l'eau de pluie est récoltée dans des gouttières et collectée dans un tonneau, après on peut l'utiliser pour nettoyer la porcherie. Par une autre gouttière, l'eau mélangée au fumier, arrive dans l'étang pour nourrir les poissons.

La province du Limbourg et le Fonds Büskens livrent les investissements. De cette façon ce site devient encore plus un site modèle pour la population locale.



En 2022 nous avons introduit l'apiculture en ruches et cette année nous avons récolté le premier miel à Mbiye.

Il y a encore peu mais nous sommes très enthousiastes. Le miel est important parce qu'il est très nutritif, mais aussi parce qu'il est très recherché (un petit pot coûte 2 à 3 dollars). Dans la nature on trouve aussi du miel, mais les nids se trouvent souvent haut dans les arbres. L'arbre doit être abattu pour atteindre les nids et le miel. L'apiculture aide donc à lutter contre la déforestation.



Les associations avec quelques acteurs professionnels font du théâtre afin d'atteindre notre objectif : lutter contre la déforestation grâce à l'agriculture durable.



Avec l'aide de la province Flandre Occidentale nous avons acheté un nouveau pick-up. L'ancien était vieux de 15 ans et tout à fait usé : freins, feux, sièges.



Le pick-up sert à transporter les animaux entre les étables et apporter la nourriture et le matériel vers les villages lointains.



A Kisangani nous avons préparé deux fois un repas de fête : au début de l'année et au début de l'année scolaire. Les élèves de nos écoles, les membres du personnel et des associations étaient invités. Chaque fois nous avons rempli 1000 assiettes. Pour atteindre tout le monde on a cuisiné à Masako, Mbiye et Batiamaduka.

Chaque repas contenait des haricots, du riz et de la viande, qui provenait de notre porcherie. Chacun a donc pu goûter du succès de nos projets. Beaucoup d'enfants amenaient de très grandes assiettes qu'ils pouvaient emmener à la maison.

Tout ça grâce à Pierre Godfroid et Rotary Genk Staelen !

Merci aussi à notre équipe de Kisangani pour le beau travail.



Investir dans le travail de base



Les projets concernant la pisciculture, les cultures arables, les porcheries, le riz et les écoles ont bien marché. Avec l'aide de quelques ingénieurs agronomes sur place nous pouvons améliorer la récolte des légumes.



A Djubu Djubu les digues ont encore une fois été renforcées. Il y a quelques mois l'étang a été vidé pour la pêche. La terre du sol a été utilisée pour réhausser les digues. De cette façon nous espérons d'être résistant contre le changement du climat. De fortes pluies dans la saison sèche ont causé des inondations des étangs et des champs de riz.

Enseignement de qualité



Nos écoles attirent toujours beaucoup d'enfants. Dans les écoles de Masako, Mbiye et Batiamaduka nous avons plus de 1000 élèves. Nous sommes fiers de N Gereza Babisho Papy : en 2010 il finissait l'école primaire à Masako. Après il termina son école moyenne à l'Institut Saio à Kisangani. Depuis 2018 il est enseignant à l'école primaire à Masako. A l'association il est responsable pour le poulailler. Le cycle est fermé. Il a maintenant 27 ans.

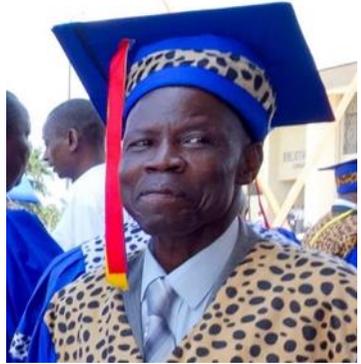


De moins bonnes nouvelles

Pendant la nuit de mardi 29 à mercredi 30 août une partie de notre porcherie sur le site de la faculté a brûlé. 25 cochons ont péri, 6 ont été sauvés. Le vieux pickup qui n'était pas encore vendu a brûlé lui aussi. La porcherie avait justement un nouveau toit. Le feu a commencé dans un bâtiment adjacent de l'université et s'est propagé vers la porcherie. Nos gens sont très attristés. Heureusement il n'y a pas de victimes humaines.



Cette année le professeur Dudu nous a malheureusement quitté. Il était le premier assistant de Hugo Gevaerts et un des cofondateurs de Kisangani asbl. Il avait une renommée internationale dans le domaine de la biodiversité et spécialement en ce qui concerne les rongeurs. Avant tout il était une personne chaleureuse et il a inspiré beaucoup de gens. La génération actuelle des dirigeants de nos projets a été tous été formée par lui.



En Belgique

L'asbl Kisangani participait à l'exposition dans la bibliothèque de Lubbeek : « Lubbeek : Agriculture ici et dans le Sud ». Cette exposition éducative s'occupait du sol, des types de culture, de la façon dont le rendement est vendu et enfin de la connaissance et de l'éducation nécessaire.



Le 26 mai nous rapportions à Bilzen pour 80 personnes le rapport de notre carnet de route de 2023 avec entre autres une contribution de Kris Vangoitsenhoven et Lode Vrancken qui faisaient partie du groupe de 7 qui voyageait en avril vers Kisangani. En même temps une petite exposition de magnifiques photos de Sooi Gaethofs « Photoloop sur écran » a eu lieu. Merci à Rotary Bilzen- Alden Biesen pour l'organisation parfaite.



Le même soir Manja Scheuermann recevait le « Rotary's Award for Excellence in Service of Humanity ». C'est un grand honneur car mondialement il n'y a qu'une centaine de personnes par an qui reçoivent ce prix.

L'Assemblée Générale se tenait 2 fois. A part de l'assemblée générale nous rencontrions les bénévoles et les gâchaient avec un bon petit diner. L'engagement bénévole nous semble très important.



Le 19 novembre nous avons fait une promenade au profit de l'asbl Kisangani avec 35 amis et sympathisants. Oxfam Boutique du Monde Zottegem organisait le 3 décembre un petit déjeuner au profit de Kisangani asbl. IL y avait à peu près 200 participants. Nous avons participé à plusieurs sessions d'information et à des marchés de Noël (Roulers, université de Hasselt, ...).

Nous continuons d'investir dans la communication. Au moins une fois par semaine nous publions un Facebook Post et une fois par mois nous collectons ces Post dans un bulletin digital. Nous avons lancé un nouveau site web. Lien Verbeeck a obtenu un beau résultat, même si c'est nous qui le disons... Vous pouvez former votre jugement : www.kisangani.be.



Avec tout le paquet (site web 1400 abonnés, Facebook 305 membres, bulletin 880 abonnés). Nous espérons d'atteindre et d'informer le plus grand nombre d'intéressés.

Depuis quelques années nous avons régulièrement bi hebdomadairement une consultation digitale avec notre responsable du projet et coordinateur à Kisangani.

Moins bonne nouvelle ! Notre banque nous a rayé après avoir été client pendant plus de 20 ans. Nous ne connaissons toujours pas la raison mais beaucoup de asbl ont vécu la même chose. Probablement la législation européenne et internationale contre le blanchiment d'argent joue un rôle. Le fait que nous sommes actifs au Congo a peut-être joué un rôle. Heureusement les banques VDK et KBC nous ont accueilli avec enthousiasme. Numéro de banque VDK : BE92 8919 5400 6023 et BIC VDSPBE91.

Numéro de banque KBC : BE86 7370 7019 9650 – BIC KREDBEBB.

Pour conclure : Au mois d'avril nous avons visité Kisangani avec 5 amis. D'une part nous avons voulu montrer notre appréciation à tous nos collaborateurs sur place pour le magnifique travail pendant des années. D'autre part nous avons discuté avec l'équipe de responsables sur ce qui marchait bien ou moins bien, sur ce qui doit être ajusté et sur les besoins pour le futur.

Wouter Gevaerts



Découvrez notre nouveau site internet
www.kisangani.be



ATTESTATION FISCALE

Vous recevez une attestation fiscale pour un
DON de 40 € ou plus

Attention! Nouveau compte bancaire!

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 2024 vous recevrez une attestation au courant du mois de février ou de mars 2025
Vous pouvez verser votre don sur le compte de :

Kisangani asbl
Bronstraat 31
3722 Kortesseem
IBAN BE92 8919 5400 6023
BIC VDSPBE91
ou **IBAN BE86 7370 7019 9650**
BIC KREDBEBB

Veillez mettre comme mention:
don de "votre nom et prénom" et votre Numéro National

Vous recevrez gratuitement notre magazine Boyoma jusqu'à 3 ans après votre dernier don.

Comme asbl nous pouvons bénéficier des LEGS et des DONS.

LEGS

Pour tous les renseignements adresser vous à votre notaire, c'est votre meilleur conseiller dans cette matière.

RAPPORT FINANCIER 2023

Dans cet article, nous donnons un aperçu financier de 2023.

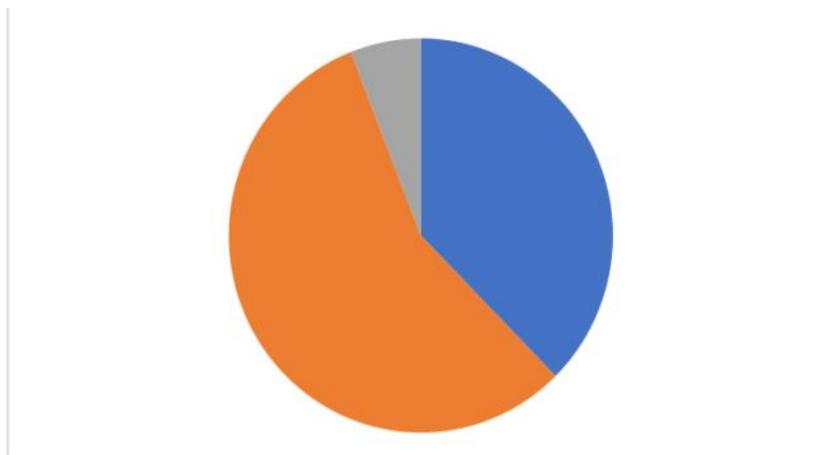
Nos rentrées en 2023 consistaient pour:

- 41% de subsides
- 55 % de dons
- 4 % de la vente de cartes et de calendriers etc.

Il s'agit d'une année exceptionnelle, au cours de laquelle les dons ont augmenté et où nous avons également reçu des subventions supplémentaires des provinces du Brabant flamand et du Limbourg.

1	Subsides	63.055,48 €	41%
2	Dons	84.747,67 €	55%
3	Vente cartes, calendriers, livre	5.789,00 €	4%
	TOTAL	153.592,91 €	

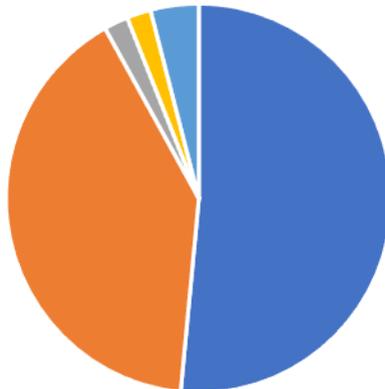
rentrées



Plus de 90 % de nos dépenses sont allées directement à Kisangani
 - pour le fonctionnement : 52 %
 - pour les investissements dans les équipements et les écoles : 40 %
 (pompes à eau, panneaux solaires et une nouvelle TOYOTA)
 - pour la production de cartes de vœux et de calendriers (1,8 %), pour l'impression de notre magazine (2,5 %), pour les frais administratifs (3,8 %) (poste, envois, matériel de bureau).

1	Fonctionnement Kisangani	68.106 €	52,0 %
2	Investissements Hilux, école	52.657 €	40,2 %
3	Calendriers, cartes de voeux	2.361 €	1,8 %
4	Revue	2.851 €	2,2 %
5	Administration, bureau, poste, site internet	5.071 €	3,8 %
Total		131.046 €	

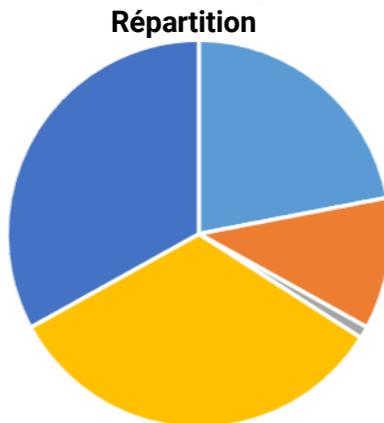
Dépenses



Nous avons envoyé 6.000 \$ par mois pour le fonctionnement à Kisangani.

La répartition est la suivante :

1. matériel et nourriture	22%
2. carburant et entretien	11%
3. administration	1%
4. primes direction et enseignants	33%
5. primes ouvriers	33%



Nos projets ont également permis de récolter plus de 11 000 \$.

En voici un aperçu.

Porcs	5560,6 \$
Poissons	1792,6 \$
Poulets	2575,5 \$
Oeufs	75,0 \$
Huile de palme	247,8 \$
Cultures	480,8 \$
Riz	333,7 \$
Total	11066,0 \$

Merci beaucoup à vous tous. Nos amis de l'asbl Kisangani Développement font du bon travail avec les moyens que nous pouvons envoyer. Chaque numéro de Boyoma contient des articles qui vous permettent de découvrir tout cela, et vous pouvez également le suivre sur Facebook. C'est grâce à vous tous que cela est possible. Encore une fois, Merci.

Hugo Gevaerts



MOAMBE

La Moambe est souvent considéré comme le plat national du Congo, comme chez nous le steak frites. En tout cas c'est un très bon repas que j'ai appris au Congo de Maman Alice à Titule. Mais on mange la moambe un peu partout au Congo et cela peut changer d'un endroit à l'autre comme chez nous les carbonnades. Chez ma mère (Roeselare) on les prépare avec la bière Rodenbach, à Anvers peut-être avec une "Bolleke".

La Moambe a deux composantes : La sauce moambe, le plus souvent avec du poulet et le pondou (Lingala), saka-saka (Kikongo) ou sombe (Swahili). Tout cela est consommé avec du riz, des makemba (banane plantain) ou avec du fufu (une pâte de manioc ou de maïs).

Le Poulet Moambe



"Soso aliàka oyo ekoki na mongongo na ye!" c'est en Lingala "La poule ne mange que ce qui peut passer par sa gorge!"

La base c'est la sauce de noix de palme, et donc pas l'huile de palme, comme on le pense souvent, mais la sauce épaisse de noix pressées. Cela se vend à Roeselare en boîte dans les magasins Pakistanais ou dans les magasins de nuit. A Anvers, à Bruxelles, à Matonge, ... on pourrait le trouver frais au marchés.

Nous estimons une poule pour 4 personnes, une boîte de Moambe (800 gr) par poulet, ou même mieux 1,5 boîte par poulet.

Nous commençons avec le poulet, coupé en morceaux on le cuit dans l'huile (d'olive, de palme ou du beurre), on ajoute des oignons coupés et de l'ail, le tout bien rissolé et on ajoute la sauce Moambe de la boîte, on ajoute éventuellement de l'eau pour que le poulet soit bien immergé. Epi-cer avec du poivre et du sel, 1 ou 2 cubes de bouillon et un peu de pili-pili. Attention, c'est très piquant. On peut aussi mettre le pili-pili préparé à table et chacun prend ce qu'il veut.

Le poulet et la sauce épicée doit mijoter sur un petit feu aussi longtemps

que la chair lâche les os. C'est ainsi que l'on le mange au Congo. Le poulet dans la sauce moambe peut mijoter pendant 1,5 à 2 heures sur un petit feu (attention de ne pas le brûler).

Pondu

Maintenant nous commençons avec le Pondu ou Saka-Saka ou Sombe. J'achète le pondu en boîte. Sur les boîtes de 400 gr est marqué Saka-Saka (Chez Delhaize, Matonge...) J'estime une boîte pour deux personnes. Faire égoutter le jus de la boîte et allonger avec un peu d'eau (pas trop) et laisser bouillir et laisser mijoter sur un petit feu (pendant au moins une heure). Parfois on y ajoute un peu de poireau, des oignons et de l'ail (mais faites attention, pas trop, on ne peut pas goûter). Ce qu'il faut surtout ce sont 4 à 5 cuillères de sauce rouge de Moambe du pot poulet-moambe et un peu de pili-pili, poivre, ou un cube de bouillon, une feuille de laurier et du sel (goûtez d'abord, ce n'est peut-être pas nécessaire).

Quelques amateurs ajoutent aussi de la pâte d'arachide, selon leur goût. Laisser mijoter le Pondu aussi longtemps que le poulet. Lorsqu'on met le pondu dans l'assiette on ne peut plus trouver de l'eau. J'emploie une écumoire pour verser le pondu.

Attention pour le pili-pili, il est difficile de le doser et pas tout le monde l'aime dans sa moambe ou pondu.

Les deux pots, poulet-moambe et le pondu sont en train de mijoter sur le feu. Il est temps de bouillir le riz et éventuellement les bananes plantain. On peut les bouillir dans la pelure ou bien les peler d'abord et les couper en morceau. Ensuite on peut les bouillir dans l'eau (comme les pommes de terre) ou les rissoler dans l'huile (de palme ou d'olive).

Les bananes plantains se vendent dans les magasins des pakistanais, des chinois et des africains à Matonge ...

Voilà, chers amis, maintenant à table!

Le POULET MOAMBE, le PONDU et le RIZ et éventuellement les BANANES. Toujours aussi du pili-pili, du poivre et du sel sur la table.

Erik dirait: mettez un peu de musique congolaise! et ...

"BANSO NA MESA!" "TOUS ENSEMBLE A TABLE!"

Bon appétit !

-Aux cuisiniers et cuisinières : Je mets un grand tablier car les tâches de moambe et de l'huile de palme sont difficiles à enlever!

Pour 4 personnes

Pour le poulet moambe:

1 poulet coupé en morceau (pas de viscères)
1 boîte de sauce Moambe (800 gr, il y en a aussi de 410 gr)
1 gousse d'ail
2 oignons hachés
de l'huile à cuire
éventuellement un poivron ou du pilipili
du poivre, du sel, un cube de bouillon

Pour le Ponde

2 boîtes de "Saka-Saka" (400gr/boîte)
1 oignon
éventuellement un peu de poireau (congelé)
du poivre, du sel, un cube de bouillon

Eventuellement

Bananes plantain (1 par personne)

Du riz blanc (de préférence un riz gluant qui absorbe bien la sauce).

Magda Nollet-Vermander



nos projets à Kisangani sont appuyés par

VOUS TOUS

Fondation Roi Baudouin

INOX SYSTEMS Gent

Fonds Albert Büskens

LEYSEN HUMANITAS

Fonds Lokumo

P. GODFROID

Ville de Bilzen

Salvatoriaanse Hulpactie vzw

Commune de Lubbeek

Ville de Roeselare

Ville de Zottegem



Rotary District 2140

R.C. Bilzen-Alden Biesen

R.C. Genk-Staelen

R.C. Hasselt

R.C. Katwijk-Noordwijk (NI)

R.C. Maasland-Lanklaar

R.C. Siegen-Schloss (D)



Lions Club Hasselt