



Boyoma

Trimestriel
Kisangani asbl

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

avril-mai-juin 2012

Bureau de dépôt: 3720 Kortesseem
P209455



Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

<http://www.kisangani.be>

N°40



Boyoma
Trimestriel
n°40 année 11 - 2012
avril-mai-juin 2012
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
e-mail info@kisangani.be
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: Benoît Dhed'a, Angèle Ibanda,
Manja Scheuermann

Ce Trimestriel est envoyé aux intéressés.
Si vous ne voulez plus recevoir ce Tri-
mestriel 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 dans aucun cas
vendues ou mises à disposition de tiers.
Si vous voulez que vos coordonnées sont
enlevées des fichiers de Kisangani asbl ,
informez-nous par e-mail ou par la
poste.

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

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



Transformation et Conservation des Bananes Plantains à Kisangani



Les bananes constituent un produit d'exportation important au monde mais près de 85% ne sont pas exportées mais plutôt consommées localement



selon l'origine génétique sont appelées soit plantains (cuites ou frites ou pillées), bananes à cuire (cuites ou pillées) ou bananes à bière (fermentées).

Les bananes et les plantains constituent le 4^{ème} aliment le plus important au monde après le blé, le riz et le maïs et constituent les fruits les plus importants au monde avec près de 115 millions de tonnes. En RDC, la production des plantains est de 2.400.000

sous les tropiques. La banane d'exportation est la variété Cavendish qui est mangée crue et considérée comme une banane dessert. La plupart des bananes consommées sont cependant traitées et



tonnes par an et les plantains constituent le deuxième aliment de base après le manioc.

La culture des plantains a connu une baisse allant de plus de



400.000 ha dans les années 90 à près de 150.000 ha en 2000 à cause de l'instabilité en RDC, qui a conduit à l'insécurité alimentaire et à la pauvreté dues à entre autres aux mauvaises routes et à la difficulté d'accès aux marchés. Ceci est particulièrement le cas du Congo central (région de Kisangani).

Une recherche de diagnostic s'étalant sur deux ans, menée dans la région d'autour de Kisangani (auprès de près de 2.500 personnes) par l'Université de Kisangani et le KU Leuven, Belgique, a identifié les différentes contraintes dans la production des bananes

plantains. Un des problèmes majeurs identifiés est celui de manque de conservation, de transformation et de commercialisation due aux méthodes inappropriées de traitement des fruits. En conséquence, près de 66.000 tonnes des bananes plantains sont perdues.

Par conséquent, il y a un besoin d'introduire la technologie de traitement qui puisse faciliter la production de la farine de ces plan-



tains féculents. En effet, la farine peut être facilement conservée, transportée et vendue pour la préparation d'autres aliments, seule ou en combinaison avec le manioc, le maïs ou la farine de *Treculia africana* (qui est riche en protéines pour les enfants atteints de la malnutrition).

Objectifs:

- Développer une infrastructure



pour sécher et transformer les
plantains en farine

- Utiliser cette infrastructure pour démonstrations
- Stimuler la population à utiliser plus la farine des plantains
- Introduire la pratique de traitement en milieu rural autour de Kisingani

Résultats Préliminaires Obtenus

Avec le soutien de Musa Lova et de AgroFair, différents types de



plantains (non mûres, à moitié mûres et mûres) ont été achetés. Ils ont été tranchés, traités pendant quelques minutes avec l'eau contenant du jus de citron et l'eau chaude et ensuite laissés sécher au



soleil et sur la chaleur douce du charbon de bois.



Les tranches de plantains non mûres avaient séché trois jours après, mais les tranches de plantains à moitié mûres et mûres étaient restées humides. Il a fallu les transformer en tranches plus petites.

Même alors, les tranches de plantains mûres sont restées humides. Les plantains non mûrs séchés ont été transformés en farine. Tous



ont été placés dans des sacs en plastique fermés pour être conservés. La farine a été transformée en pâte et dégustée sous forme de «fufu». Quant à la qualité de la pâte, seules 5 personnes l'ont dégustée sans savoir son origine. Toutes elles avaient apprécié la pâte et étaient impressionnées que la pâte provenait de la farine des



plantains.

En ce qui concerne l'essai de conservation, les tranches de plantains non mûres et la farine sont bien conservées après 12 mois. Celles de plantains à moitié mûres sont contaminées par les champignons après 3 mois. Celles de plantains mûres sont bien conservées pendant 3 mois et demeurent succulentes. Elles peuvent constituer un dessert sec.





Perspectives

Ces résultats montrent la possibilité de sécher les plantains pour en faire de la farine ou pour les conserver. Les perspectives sont d'étendre la capacité de séchage. Pour cela, le soutien de AgroFair a aidé à la construction d'un hangar pour le séchage et d'équiper avec des moulins afin que la farine, le mélange de la farine de plantains avec une autre farine, la pâte et le dessert séché passent à

la promotion de dégustation et de diffusion. Si adopté massivement, cela pourra diminuer la perte de plantain, donner une plus value aux plantains et améliorer la sécurité alimentaire dans les régions productrices.

Remerciements : Nos remerciements s'adressent à l'*AGROFAIR* et *MUSA LOVA* pour leur contribution financière à ce projet pilote.

Benoît Dhed'a Djailo
Rony Swennen



AgroFair
THE OKÉ FRUIT COMPANY

MUSA LOVA

Une belle histoire !

En 2009 Louvain est choisi comme "La Ville du bon Goût ". Mais avec la plus grande collection d'espèces de bananes, gérée par le Prof. Rony Swennen de la K.U.Leuven, nous pouvons aussi proclamer Louvain comme "Ville mondiale de la Banane".

La Musa Lova est une liqueur louvaniste de bananes créée par Fabian en Evy Deckers. A l'origine ce produit régional louvaniste était créé sous deux variétés : la liqueur de bananes avec le café Damien (pourcentage d'alcool de 17 %), et la liqueur de bananes avec du miel de Louvain (pourcentage d'alcool de 35 %). Depuis quelques semaines il existe aussi une Musa Lova avec du miel, mûri dans des tonneaux de sherry Oloroso (pourcentage d'alcool de 38 %).

La praline de Louvain contient également la liqueur Musa Lova. Cette praline artisanale peut être obtenue avec des combinaisons différentes de goût et est fabriquée avec du chocolat belge.

Pourquoi nous en parlons dans le Boyoma : eh bien une partie du bénéfice est donnée par le Prof. Rony Swennen au projet Bananes à Kisangani, sous la direction du Prof. Benoît Dhed'a Djailo.

En RD Congo les bananes plantain constituent le deuxième aliment de base après le manioc.

La superficie de plantations des bananes plantain est réduite durant les 20 dernières années. Ceci est dû aux problèmes socio-économiques par lesquelles la sécurité alimentaire est devenue difficile à Kisangani.

Les objectifs de ce projet sont :

- Développer une structure afin de multiplier des plantes de grande valeur de bananes dessert et de bananes plantain dans le milieu rural de Kisangani.
- Développer une structure pour traiter la banane plantain et en faire une

farine de banane dans le milieu rural de Kisangani.

- Informer les paysans de la culture optimale et le traitement de bananes dessert et de bananes plantain.

Vous pouvez en lire plus dans l'article de Benoît Dhed'a et Rony Swennen.



MASCOTTE de la FACULTE

un Cercopithecus lhoesti

vie sur ce campus en liberté et protégé



MASAKO : OU EN SOMMES NOUS ?

L'Ecole et ses Enfants

A l'école Masako, la rentrée scolaire est intervenue le 05 septembre avec un effectif de 316 élèves dont 149 Filles et 167 Garçons. Les filles de cette école primaire étaient très contentes des uniformes qui leur étaient offertes par le projet, les parents ont sincèrement remerciés le projet pour cet acte louable.



Le professeur Hugo et Madame Manja ont ramené de la Belgique des globes terrestres, des atlas, des dictionnaires, des livres de français. Tout cela sert énormément à l'école Masako pour l'instruction des enfants. Des autres donateurs l'école a reçu un lot des biens, no-

tamment des jouets, des livres de lecture e.a. de la Comtesse de Ségur, des habits pour enfants et encore du matériel scolaire.

Pour faciliter la locomotion des enseignants et leur permettre d'être à temps afin d'assumer correctement leurs tâches, 2 vélos ont été remis à l'école.

Les biens étaient distribués aux élèves (les 10 premiers) au premier trimestre pour les encourager à mieux travailler au second trimestre ; et cela, en présence des autres élèves enfin de les inciter eux aussi à multiplier les efforts pour faire parti de 10 premiers prochain.

Pour encourager les élèves filles, la lauréate des filles qui répond au nom de Ramazani Madeleine de la première année primaire a reçu la couronne, un sac, des crayons et stylos, une ardoise;

Le lauréat de l'école qui répondait au nom de Alife Likondo de la 4ième année primaire, a reçu un sac, des cahiers, stylos, latte et crayons. D'autres lauréats ont reçu des sacs pour certains, des pantoufles pour d'autres, des jouets,



des portes-monnaies, des crayons de couleur, tailles crayons, stylo, des habits etc.

Le Directeur, le maître en chef et le maître syndicat des enseignants ont reçu chacun une mallette; les autres enseignants ont reçu chacun un cahier pour la préparation des leçons et des stylos.

Alphabétisation des personnes adultes



Pour ce qui est de l'alphabétisation, elle a normalement débutée

avec 35 participantes dont 32 mères et 3 hommes, un lot de cahiers était distribué aux apprenants et des boîtes de craies au Directeur pour l'enseignement, sans oublier l'appui financier que le projet fournit aux alphabétiseurs à la fin de chaque mois.

Cela continue à se dérouler normalement comme prévu initialement avec le même nombre d'élèves.

Activités d'agriculture



Les séances d'apprentissage des élèves aux techniques culturales continuent normalement avec l'animateur Jacques Mabwandaka le mardi, jeudi et le samedi de chaque semaine .

Dans le champ scolaire on trouve des cannes à sucres (c'est la



Fabrication d'un casier de compostage

culture la plus appréciée par les élèves et les villageois), la culture d'ananas (dont la production s'est élevée pour cette saison) et *Trypsacum*, une herbe qui sert de nourriture pour bétail (principalement le porc) à la station de recherche. Toutes ces cultures sont séparées entre elles par des haies de *Leucaena*. En plus ce champ continu a été élargi de demi-hectare, nous y avons placé des ciboules séparées entre elles par des haies d'*Acacia mangium* qui aussi est une légumineuse permettant non seule-



ment de fertiliser le sol, mais aussi d'apprendre aux élèves qu'ils peuvent exploiter ces *Acacias* après trois ans soit comme bois de chauffage ou pour fabriquer de charbon de bois a fin de protéger la réserve forestière de Masako. Le champ scolaire est entrain d'être clôturé par de fils barbelés pour lutter contre les animaux en divagation et de dissuader les personnes incivique qui tentent de détruire les cultures.

La culture d'amarante et celle de la baselle (*Basela alba*), commu-



nément appelée épinard étaient installées.

Dans le cadre de la vulgarisation des nouvelles techniques agricoles, un lot important de semences de ciboule (*Allium schaeenaprasum*) était distribué à 10 élèves et aux enseignants.



Hangar pour élevage de lapins: en construction



Par ailleurs, pour ce qui est de l'initiation des élèves à l'activité d'élevage, un hangar pour l'élevage des lapins est construit avec l'aide de la main d'œuvre des élèves eux-mêmes.

Etant donné que les classes de 1^{ière}, 2^{ième}, et 3^{ième} ont plus de 50 élèves, le directeur du SECOPE (qui est le service de

control de paie des enseignants en RDC) avait proposé de scinder ces classes en deux afin qu'elles fonctionnent en 2 vacations c.à.d. dans l'avant et l'après midi, il a donc demandé au Directeur LOBELA de lui ramener les dossiers pour les envoyer à Kinshasa pour les démarches de mécanisation de ces 3 nouvelles classes, les démarches sont donc en cours. Ceci a conduit à l'embauche des nouvelles unités enseignantes. Nous sommes ravis de la présence d'une femme parmi eux!

Suivant les conseils du Directeur du SECOPE, les enseignants ont votés un enseignant syndicat, Mr BAELONGANDI BAMELA pour le défendre en cas de problème.

(En ce qui concerne l'école secondaire, l'institut MASAKO fonctionne avec 4 professeurs et 1 superviseur, avec un effectif de 30 élèves dont 11 filles et 19 garçons dans 2 classes.)!

Activités avec les mamans

Les séances d'apprentissage de mamans à la coupe et couture ont débuté depuis le mois d'octobre avec un technicien spécialiste en la matière : la première séance consistait à apprendre comment



manipuler la machine à coudre et les autres séances étaient consacrées à la coupe des habits notamment ceux des enfants et des fem-

mes, une table pour la coupe et un kit des matériels de première nécessité constitués des ciseaux et de mètres rubans et affiches des modèles leur étaient offert par le projet pour le bon fonctionnement de l'atelier.

Les mamans ont vendu 3 poules de leur ancien poulailler à 26 \$, ce qui leur a permis d'acheter de tissu pour la continuité de l'apprentissage de couture.

Angèle Ibanda





Comme asbl nous pouvons bénéficier des LEGS et des DONs.

ATTESTATION FISCALE

Vous recevez une attestation fiscale pour un
DON de 40 € 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 2012 vous recevrez une attestation au courant du mois de février ou de mars 2013.

Vous pouvez verser votre don sur le compte de :

Kisangani asbl Bronstraat 31 3722 Kortesseem IBAN BE 35 2350 3524 2637 BIC code GE BA BE BB
--

LEGS

Pour tous les renseignements adresser vous à votre notaire, c'est votre meilleur conseiller dans cette matière. En effet il y a plusieurs possibilités ou bien un LEGS simple, ou bien un LEGS EN DUO ou bien l'héritage même.

UNE IDEE POUR VOTRE ORGANISATION ?

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.

Livre :
La Culture des Bananiers et Bananiers Plantains en République Démocratique du Congo



Benoit Dhed'a Djailo

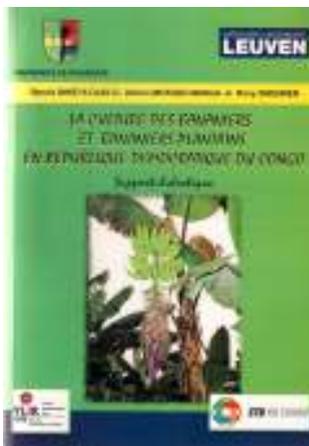


Adrien Moanga Manga



Rony Swennen

Ce livre est le fruit d'un partenariat entre le Laboratoire de Génétique de l'Université de Kisangani et le Laboratorium Tropische Plantenteelt de la KU Leuven.



Il traite de la culture des bananiers et bananiers plantains, sous ses différents aspects : origine et classification, écologie, morphologie, techniques culturales, maladies et pestes. Il aborde également les produits dérivés de ces fruits et leur importance économique. Ce livre entend contribuer à la production durable des bananiers et bananiers plantains, une activité essentielle quand on sait qu'elle est la seconde culture d'autoconsommation dans la

cuvette centrale congolaise.

Cette édition est réalisé grâce à la collaboration entre les deux universités, le VLIR (Conseil Interuniversitaire Flamand) et la Coopération Technique Belge.

Edition Saint Paul Afrique, Kinshasa

www.mediaspaul.cd



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/>



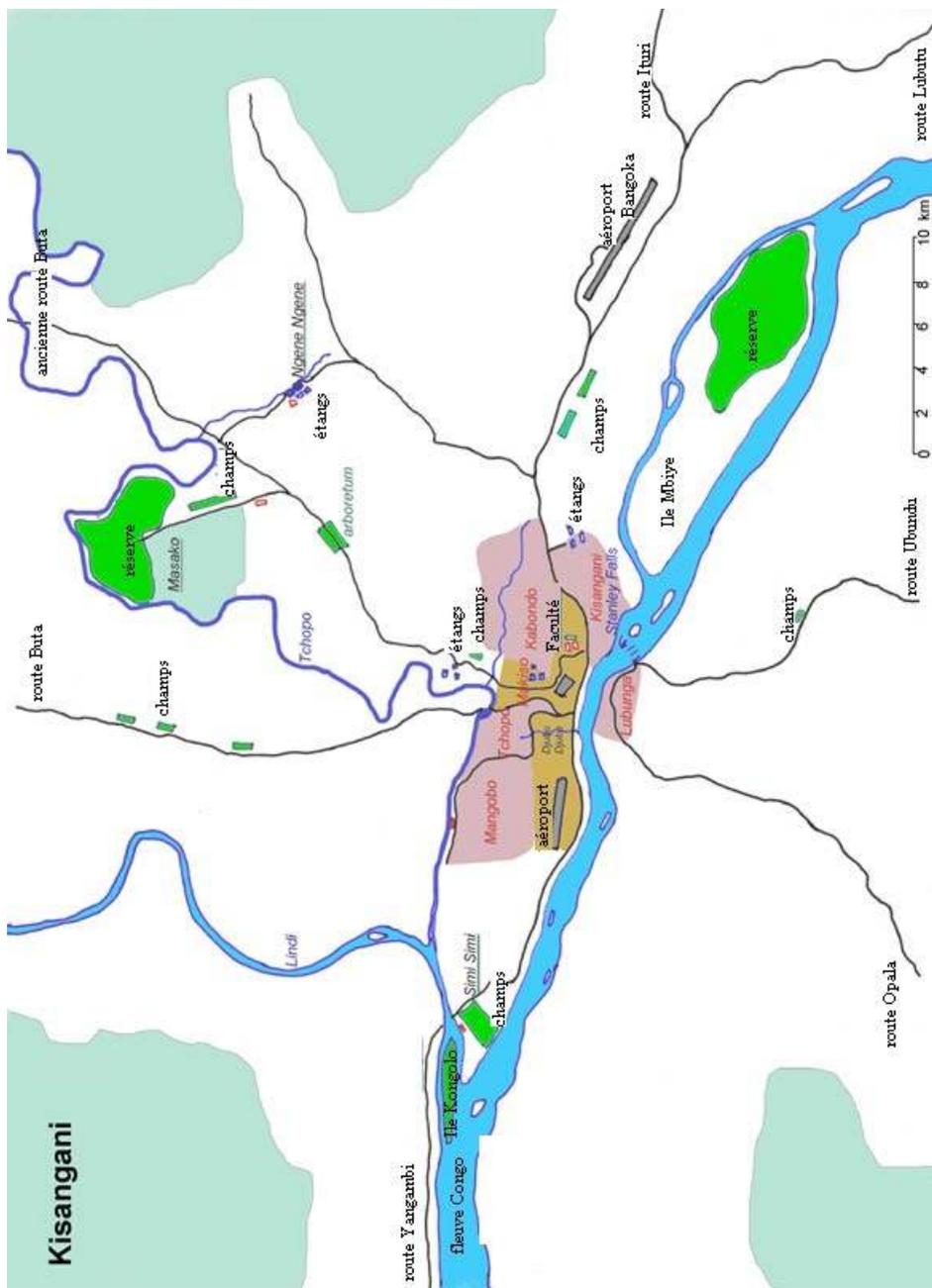
Monusco: l'Onu en R.D.Congo

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



Radio Okapi

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



nos projets à Kisangani sont appuyés par

VOUS TOUS



LEYSEN HUMANITAS

Ville de Bilzen



Commune de Kortesseem

Ville de Roeselare

Rotary District 1630

R.C. Asse

R.C. Bilzen-Alden Biesen

R.C. Genk

R.C. Hasselt

R.C. Hasselt-Herckenrode

R.C. Katwijk-Noordwijk (NL)

R.C. Lanaken-Maasland

R.C. Maaseik

R.C. Maasland-Lanklaar

R.C. Siegen-Schloss (D)

R.C. Sint-Truiden

Ville de Zottegem

P. GODFROID



Lions Club Hasselt