



# Boyoma

Trimestriel  
**Kisangani asbl**

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

**janvier-février-mars 2015**

Bureau de dépôt: 3720 Kortesseem

P209455



Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

<http://www.kisangani.be>

**N°51**



**Boyoma**  
**Trimestriel**  
**n°51 année 14**  
**janvier-février-mars 2015**  
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](mailto: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 : Frank Gevaerts, Jean-Louis  
Juakaly.

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](mailto: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 disposition de  
tiers. Si vous voulez que vos coordon-  
nées sont enlevées des fichiers de Kisan-  
gani 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](mailto:antwerpen@kisangani.be)

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

**Contact: Limbourg**  
Hugo et Manja Gevaerts  
Bronstraat 31, 3722 Kortesseem  
tel. 011 37 65 80  
e-mail [limburg@kisangani.be](mailto: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](mailto: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](mailto:west-vlaanderen@kisangani.be)

**Contacts: Kisangani**  
Dieudonné Upoki  
e-mail [ddupoki2@yahoo.fr](mailto:ddupoki2@yahoo.fr)

Pionus Katuala  
e-mail [pionuskatuala@gmail.com](mailto:pionuskatuala@gmail.com)

**Contact: Kinshasa**  
René Ngongo  
e-mail [renengongo2002@yahoo.fr](mailto:renengongo2002@yahoo.fr)

Boyoma est imprimé chez  
DigiKing, Hasselt: [www.digiking.be](http://www.digiking.be)



## **31 décembre 2014, jour « J » à la porcherie**

Le 31 décembre, n'est pas un jour comme les autres en Afrique, particulièrement à Kisangani. C'est un jour J, attendu et aux nombreuses attentes : Achat d'habits neufs, de viandes et de boissons diverses, etc. Pour 2014, déjà dès le 24 décembre, les enfants jouaient avec des pétaards, et on entendait régulièrement les pafs, pafs, pets, pets, dans la ville et même dans notre quartier, à la Faculté des Sciences, bien que ce soit un quartier réservé uniquement aux professeurs. Rien d'étonnant, tous les enfants du monde, sont les mêmes !

A l'animalerie, Papa Unega le chef, Papa Omwambo, mieux connu au nom de Célestin, et Papa Pius Ungyer, ont reçu la veille des ordres stricts des responsables : Réveil à 5h, arrangement de bois, puisage de l'eau, installation de fûts pour contenir l'eau bouillante, ...

A 5h30, Feu ! Un grand feu était

allumé pour bouillir l'eau, qui aidera à échauder et racler plus facilement les poils des bêtes.



Richard Ridja, le responsable est arrivé à 6 h moins, et moi à 6 h.

Mais diantre ! à mon arrivée, la porte était déjà bloquée, pour éviter tout intrus dans la case. J'ai dû battre le grand battant comme un petit enfant, pour attirer l'attention de l'équipe d'abattage, qui travaillait au fond de l'animalerie (distance approximative 100 m).

Grande fut ma surprise, l'abattage avait déjà commencé, les animaux

morts gisaient ça et là sur les feuilles de bananiers.

C'est la coutume chez nous, que des chèvres et des porcs soient abattus sur des grandes feuilles vertes de bananiers. Je ne connais pas d'où est venue cette tradition, mais quoi, c'est ça la vie en Afrique, surtout dans les campagnes.

En ville, l'abattoir public s'occupe de ce boulot, mais particulièrement pour les animaux vendus dans les différents marchés de la ville.

Nos ouvriers connaissant bien faire cette affaire, ont préféré s'occuper eux-mêmes du boulot.

Au total, quatre bêtes ont été abattues, pesant ensemble 145 kg. Au finish, après abattage, les carcasses ont donné 110kg, bien sûr sans compter les organes et les viscères, une fois arrangées, qui sont par ailleurs très prisées par certains gens de certaines catégories.

Comme vous pouvez le constater



avec nous, l'offre était encore une fois inférieure à la demande, et la priorité a été donnée aux ouvriers, notamment ceux du projet et les assistants du CSB (Centre de Surveillance de la Biodiversité) et de la Faculté, pour finir par les professeurs. Selon Richard Ridja, responsable du Secteur Elevage, l'année prochaine sera différente, car plusieurs cohortes de porcelets étaient déjà mises bas peu avant cet événement,

et la même nuit du 31 décembre 2014, d'autres sont arrivés.

Notons que ces derniers venus, si c'étaient des hommes, on les appellerait dans le jargon local «Bonané», car ils sont nés au nouvel an. Pour votre gouverne, prière jeter un coup d'œil, sur la série des images des porcelets, anciens et nouveaux, notamment les Bonanés et ceux avec le singe (*Cercopithecus lhoesti*, P. Sclater, 1899, Fam. Cercopithecidae) sur le petit mur; il vient souvent leur rendre visite.

Prochain Rendez-Vous donc, 31 décembre 2015, et cordiale bienvenue, même aux amis de Belgique !



Si nous pouvons revenir au 31 décembre 2014, l'ambiance était festive, mais aussi agitée. Ridja, qui a fait la section vétérinaire dans son Ituri natal, découpait les organes des bêtes, à gauche, à droite pour l'inspection médicale. Je pense qu'il cherchait particulièrement les *Cysticerques* (larves de ténia), mais aussi d'autres maladies. Je n'y connais pas grand-chose, je m'arrête là. Richard Ridja fait l'examen des intestins : ainsi il a constaté qu'un organe de porc était atteint. Il s'agissait de l'Hydronéphrose (Epanchement de liquide séreux dans les reins), constatée à l'incision de cet organe (rein), et suivie





d'un foyer blanc-grisâtre, sur la surface du rein avec sclérose. Comme mesure de police sanitaire, cet organe n'a pas été livré à la consommation humaine. En effet, en matière d'inspection des denrées alimentaires, il y a des strictes recommandations pratiques pour ce genre de cas : saisie totale de l'organe, suivi de dénaturation et enfouissement.

Après le contrôle médical, ont suivi, le pesage, le conditionnement et la distribution. Pour éviter de favoriser certaines gens, nous nous sommes réunis (les responsables) à huis clos pour trancher. En fin de compte, voici les décisions qui ont été prises : 2 kg pour un ouvrier, 3 kg pour un professeur et 1 kg pour un étudiant éventuellement, bien sûr pour ceux qui ont souscrit.

Cette décision était motivée par l'offre insuffisante, mais aussi le pouvoir d'achat des consomma-



teurs. En effet, le kg était vendu à 5000 FC (soit environ 5,00 € ou 5,40 \$).

Tous les colis ont donc été conditionnés d'avance, c.à.d. pesés et mis en sachet noir/vert en polyéthylène, et les gens ne passaient que pour retirer leurs parts.

Parmi les clients, Victoire Juakaly, cadette de la famille était du nom-





bre, et sa joie était immense de vivre l'événement. Parmi ses nombreux questionnements, nous avons retenu une question: Papa, à quand la prochaine fois ?

La vraie réponse, vous la connaissez déjà. Mais j'ai ajouté qu'autour de toutes les grandes fêtes au Congo, c.à.d. Pâques en avril, l'Indépendance du pays en juin précisément le 30 juin, et à la fin de l'année, Noël et Nouvel An, il y a toujours un certain mouvement à la porcherie.

En Afrique, les protéines animales ou mieux la viande, restent encore une denrée assez rare. Le «muzumba» (viande de porc) est très apprécié par la population de Kisangani en général et celle de notre projet en particulier. C'est à ce problème que nous voulons nous attaquer durablement à travers la porcherie de la Faculté, mais aussi

les extensions créées récemment dans les écoles de l'asbl Kisangani, à l'île Mbiye, à Masako, à Batiama-duka.

Les résultats pratiques : une partie de l'argent de la vente nous a aussi permis l'achat d'un porcelet de 4 mois qui a coûté 70 \$, pour remplacer le grand géniteur abattu pour la fête. Ce dernier devenait de moins en moins performant.

Malgré l'abattage de 4 porcs, la naissance des 8 gorettes a permis qu'il y ait augmentation des effectifs, qui sont passés de 64 à 68 porcs pour le moment.

Nous prévoyons régulièrement des visites d'un public divers comme des commerçants, des éleveurs, des religieux comme les Père du Sacré Cœur, des responsables politiques, des étrangers... A cette occasion nos visiteurs réagissent : ils sont souvent étonnés de se retrouver devant un effectif assez élevé. Puis ils y en ont qui formulent une demande p.ex. pour que sa truie soit croisée avec notre verrat, qui est un très bon mâle. Vu l'intérêt pour l'élevage, nous permettons leur bête soit coïtée par notre mâle. Mais, nous demandons de nous ramener un goret après-mise bas, comme de coutume entre les agromultiplica-



teurs de la région.

Pour terminer, nous disons merci à tous ceux qui contribuent, de près ou de loin, pour maintenir cette activité, vraiment utile, à la population Boyomaise en générale, et à notre Association en particulier !

Jean-Louis JUAKALY

Richard RIDJA

## **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 2015 vous recevrez une attestation au courant du mois de février ou de mars 2016. 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
---

Veuillez mettre comme mention: *don de "votre nom et prénom"*

### **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.



## Sauce PILI PILI



La sauce pili pili est indispensable pour accompagner un repas congolais, comme du poulet moambe, de la soupe d'arachide, du liboke au poisson, etc. J'opte pour une sauce moyennement piquante, pas de trop, pour pouvoir savourer sans devoir pleurer... Nous prenons des pili pili's carrés (de tout petits poivrons) d'environ 2 x 2 cm, donc pas les petits piments pointus qui sont plus âcres. On peut les trouver dans des night shops ou dans des magasins tenus par des pakistanais. Ils sont souvent congelés, dans un sac plastique sans étiquette. L'avantage des pili pili's congelés est qu'ils sont faciles à manipuler et couper.



**Ingrédients :**  
10 pili pili's, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, de l'huile d'olive, de la purée de tomates, du sel.

**Procédure :**

*Attention, il faut utiliser des gants pour cette recette. Je prends toujours les gants fins chirurgicaux.*

Coupez le pili pili et retirez-en les graines.

Ceux qui le souhaitent plus piquant doivent laisser quelques graines.

Hachez finement le pili pili l'ail et les échalotes avec un hachoir ou à la main. Attention à ne pas se frotter les yeux. Faites mijoter le tout à la poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez une demi-tasse d'eau et laissez chauffer 15 minutes à feu doux.

Ajoutez une à deux cuillères à soupe de purée de tomate et mélangez bien. Cela donnera une belle couleur.

Versez la préparation chaude dans de petits bocaux et fermez les hermétiquement ou placez-les au congélateur.

Cette sauce se consomme avec modération, avec des plats africains mais aussi méditerranéens comme de la bouillabaisse, du spaghetti et d'autres préparations de pâtes.

Bon appétit !

Magda Nollet-Vermander



## NOS LAPINS



Nos lapins mangent régulièrement les herbes telle que: *Pennisetum purpureum* (ou Matete, nom vernaculaire), *Pueraria javanica* (ou Kambalola), *Panicum maximum* (ou Manganga), *Carica papaya* (ou Paipai), *Zea mays* (ou Muhindi), *Manihot glaziovii* (ou Sombe tembo), des pelures et feuilles de Bananes (*Musa spp*), et tant d'autres espèces végétales qui ne sont pas citées ci-dessus.

tes ont besoin.

En ce qui concerne le «Concentré» (c.à.d. le mélange de tourteaux de noix palmistes et son



de riz), cette association sert juste pour intervenir comme aliment complémentaire. Pour une lapine allaitant, ce complément n'a pas un impact fâcheux sur l'animal, vu que les feuilles fraîches interviennent déjà dans l'alimentation.

### **Pourquoi et comment faire allaiter les lapereaux**

- Beaucoup de paysans-éleveurs n'aiment pas les lapins parce qu'ils sont réputés pour la grande mortalité de leurs lapereaux. C'est en effet, un phénomène qui attire l'attention de

Ce régime est conforme au régime alimentaire de tous les rongeurs, dont le lapin, et contient les protéines végétales et l'essentiel des éléments nutritifs dont ces bê-



beaucoup de gens.

- Nul n'ignore que certains lapereaux naissent avec des maladies et malformations congénitales qui les empêchent de bien téter.
- En plus, certains lapereaux sont piétinés accidentellement par la mère ; dans ce cas leur survie peut être précaire. D'autres lapereaux en bonne santé au début, connaissent parfois l'insuffisance du lait de leur

mère, tout comme d'autres naissent des mères sans lait ou avec des canaux galactophores absents.

- Enfin, d'autres encore naissent des mères nerveuses, et capricieuses. Dans ce cas, seuls les plus robustes peuvent téter.
- Tout ceci nous rappelle l'éminent Biologiste Darwin, qui dit dans son célèbre ouvrage « Systemae naturae », publié en 1859, que la survie sur la planète terre est déterminée par la lutte pour la vie, et la survie du plus apte, ce qui conduit à la sélection naturelle.
- En système de culture, d'élevage, voici quelques conseils pour aider tant soit peu les lapereaux à mieux téter. Ceci est possible quant les femelles sont suffisamment nourries.



### **Concernant la mesure standard de ration en Cuniculture**

La mesure dont il est question, doit avoir à peu près une dimension de 10 cm x 10 cm x 5 cm qui servira comme unité de mesure du «Concentré». Cette mesure a comme poids 150 grammes, et comme composition 50% de son de riz et 50% de tourteaux de noix palmistes, soit 75 grammes res-

pectivement.

Selon un constat fait :

Les femelles mangent plus que les mâles surtout après six mois. Et une femelle normale peut prendre la mesure haute par jour. Toutefois suivant la physiologie, il faut jouer avec cette mesure pour favoriser l'écoulement de lait maternel.

Deux femelles allaitant mangent presque autant que trois femelles au repos.

Une femelle au repos mange autant que trois lapereaux de trois mois.

Une femelle au repos mange autant



Une femelle à la fin de la gestation mange presque autant qu'une femelle au début de l'allaitement.

Une femelle à la fin de l'allaitement est la plus gourmande de tous.

Une femelle allaitant mange presque autant que six lapereaux au sevrage, à  $\pm 2$  mois.

qu'un lapereau de cinq mois.

Une femelle en gestation mange autant qu'un lapin de chair de cinq mois.

Richard RIDJA  
Jean-Louis JUAKALY

### **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 Kinsangani... Nous pouvons le faire dans tout le pays.

## **FILM: Back-up Butembo**

Chers amis du Boyoma,

Le vendredi 8 mars, c'est la Journée Internationale de la Femme. Dimanche passé, le 1er mars, j'ai participé à la Journée Internationale de la femme à Roulers. Le programme était riche, composé de tables rondes sur et avec des femmes afghanes et de diverses cultures et religions vivant dans notre pays.

Mais le sujet principal, c'était le Congo.

Le film 'Back-up Butembo' a été projeté et Elien Spillebeen, la réalisatrice, était présente pour donner des explications. Ce n'est pas un tableau idyllique : le film dénonce amèrement la violence et l'inégalité dans la région de l'Est du Congo, où la femme est fréquemment la première victime. Mais à côté de cette violence, le film montre également comment les femmes s'unissent, trouvent le courage de s'opposer, de parler et de garder le sourire, de continuer à chanter et danser. C'est là que se trouve leur force.

Avec Elien, elles ont fondé l'asbl 'Mama Kivu'. Et c'est ce dont parle ce film, que je ne peux que vous conseiller !

Magda Nollet-Vermander



**Vous pouvez commander ce dvd via le site internet  
[www.mamakivu.be](http://www.mamakivu.be)**



## 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

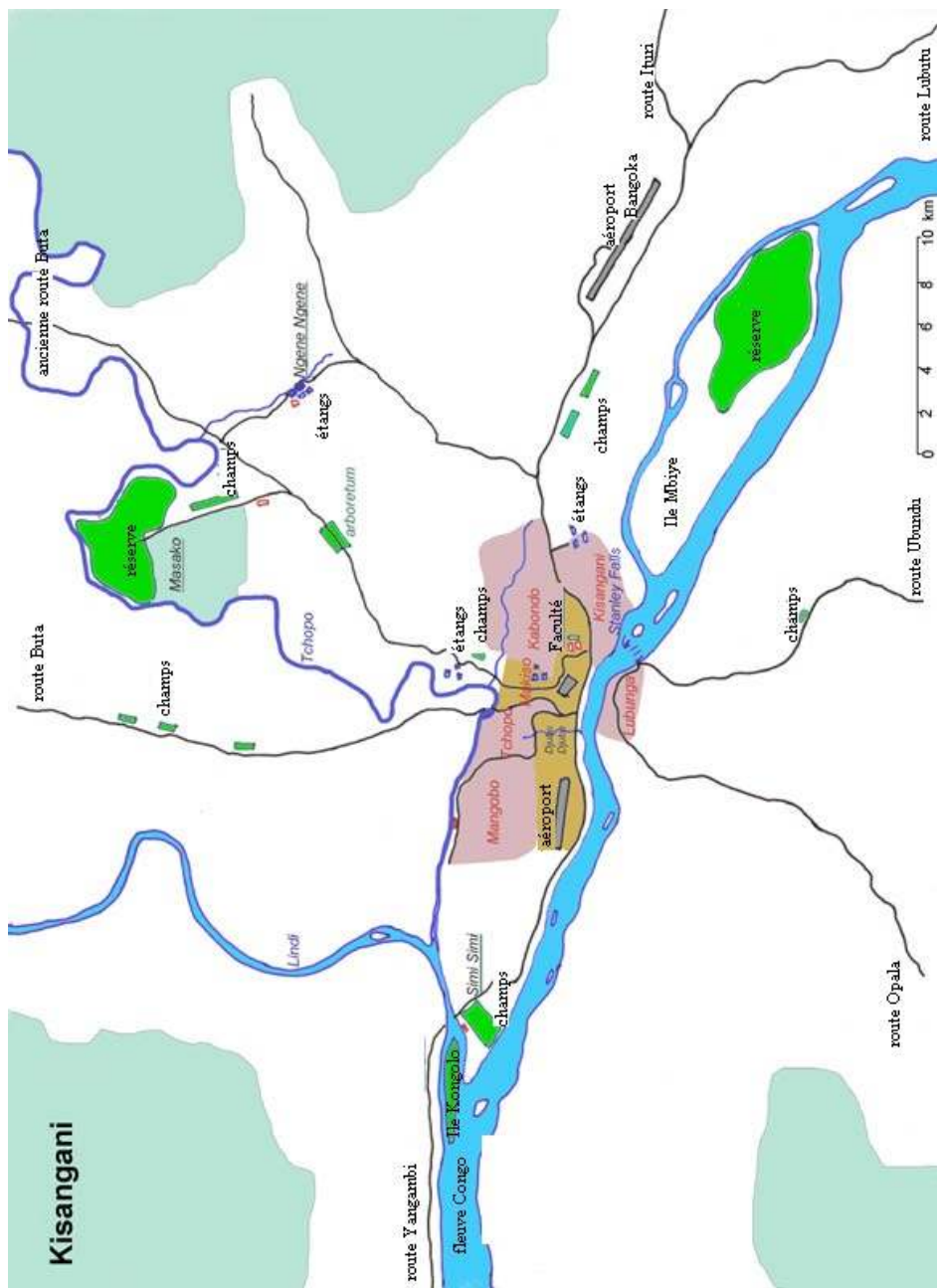
### Monusco: l'Onu en R.D.Congo

[http://www.monuc.org/RSS/monuc\\_rss\\_Fr.xml](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**

**P. GODFROID**



**Lotus Bakeries sa**

**Rotary District 1630**

**Commune de Lubbeek**

**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 Roeselare**

**Ville de Zottegem**



**Lions Club Hasselt**