



Boyoma

Trimestriel
Kisangani asbl

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

oct.-nov.déc. 2015

Bureau de dépôt: 3720 Kortesseem

P209455



**ACHETEZ MAINTENANT VOS CARTES DE VŒUX
et votre CALENDRIER 2016 !**

Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

<http://www.kisangani.be>

N°54



Boyoma

Trimestriel

n°54 année 14

oct.nov.déc. 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

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 : Marcel Claes, Eline D'Haene,
Wouter Gevaerts, Pionus Katuala, Manja
Scheuermann, Angèle Tanzito, Gaston
Vervust

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 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

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

Le changement climatique se remarque aussi à Kisangani !



KISANGANI - *Que le changement climatique est un fait en non une théorie est constaté chaque jour par les professeurs de la Faculté des Sciences de l'Université de Kisangani. Pour eux, il est grand temps pour la conférence climatique à Paris.*



"Nous avons fait une étude auprès de la population à Masako à propos de leurs habitudes pour les cultures." nous dit le doyen Benoît Dhed'a de la Faculté des Sciences. "Il en ressort que les gens ne sa-

vent plus quand ils doivent commencer à planter, parce que les chenilles apparaissent beaucoup plus tard que d'habitude. Les chenilles forment un apport considérable en protéines pour la population, ils les attrapent et les vendent au marché. Mais à cause du changement climatique les chenilles apparaissent plus tard et à cause de la déforestation il y en a beaucoup moins car leur nourriture disparaît. Que les chenilles se montrent



plus tard est lié aussi au changement de la période de pluie. La plupart des paysans plantent en septembre, mais il y a trop peu de

pluie à ce moment. Actuellement il pleut d'avantage en août. Puisque la période de pluie change, le rythme de vie normal des chenilles est dérangé et ils apparaissent plus tard."

Sauterelles

Encore un exemple de l'influence du changement climatique est la fréquence des invasions des sauterelles. "J'ai planté sur nos champs expérimentaux du soja, mais dès que les plantules atteignent dix cen-



timètres, les sauterelles arrivent et ont tout mangé." nous dit Dhed'a. "Je ne pouvais donc pas récolter du soja mais heureusement j'avais encore du maïs et du manioc. Au paravent il y avait aussi des sauterelles, mais maintenant il y en a beaucoup plus.

Actuellement aussi nous avons beaucoup de tornades, que nous ne connaissons pas autrefois."



Recherche scientifique

La recherche scientifique peut aider à limiter les conséquences du changement climatique. C'est ainsi que le professeur Adrien Moango étudie les mycorhizes dans le sol : l'ensemble symbiotique des racines des plantes et les mois-



Travail expérimental au champ



sures. " Si une plante est mycorhisée elle peut absorber des substances alimentaires sur une plus grande étendue et elle peut surmonter la sécheresse.", nous dit Moango. "En 2008 pendant la saison de pluie, aucune goutte de pluie n'est tombée, les mycorhizes gère l'économie hydraulique de la végétation, c'est ainsi que les plantes peuvent survivre" ainsi Moango.



Invasions

Pionus Katuala Gatate, alias KGB, constate que les saisons sont plus marquées. Ceci va de pair avec des orages intenses et le niveau très bas de l'eau dans le fleuve. Ceci n'avait pas lieu les années septante et quatre vingt. Nous voyons aussi des espèces animales, comme les aulacodes qui n'y étaient pas dans les années septante.



Actuellement nous connaissons aussi une invasion de plantes telle que le *Chromolaena odorata*, une espèce buissonneuse qui apparaît là où la forêt est coupée. Cette plante empêche que d'autres plantes autochtones puissent grandir puisqu'elles n'ont plus de lumière. Nous voyons cette plante aussi au Bandundu et on dit qu'elle nous vient de la région du Sahel."



Nomades

Katuala constate encore un autre effet menaçant du changement climatique. " Dans le deux Uélés, au Nord de la Province Orientale, on voit surgir des Mbororo.

Les Mbororo, qui sont apparentés aux Touaregs, sont un peuple de pasteurs du Nord de la République Centrafricaine et le Sud-Soudan.

Ces nomades descendent vers le Congo avec leur bétail. Ces peuples n'arrivent pas seulement à cause de la guerre, leur migration est probablement aussi une conséquence du changement climatique. Jusqu'à ce jour nous ne voyons pas encore des combats directs, mais sporadiquement il y a des meurtres et des règlements. Ces pasteurs s'installent au Congo et sont armés. Parfois la population locale se venge."

Le changement climatique à Kisingani est naturellement aussi une conséquence de la déforestation massive de la région qui continue à se faire par des exploitations du bois sur des concessions officielles.

Roger Huisman



***Nous vous souhaitons
une Bonne et Heureuse Année en bonne santé !***



**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

Veillez 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 possibili-
tés ou bien un LEGS simple, ou bien un LEGS EN DUO ou bien l'héri-
tage même.

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 ré-
cente, des images de la nature et bien sûr des images de nos projets à Ki-
sangani... Nous pouvons le faire dans tout le pays.

MOAMBE



La Moambe est souvent considéré comme le plat national du Congo, comme chez nous le bifteck - 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 au Delhaize (à Roeselare) en boîte et dans les magasins Pakistanaï ou dans les magasins de nuit. A Anvers, à Bruxelles, à Manton, ... 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



pili-pili (2 cm)

pour que le poulet soit bien immergé. Epicer avec du poivre et du sel, 1 ou 2 blocs 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 le Saka-Saka. J'achète le pondu en boîte. Sur les boîtes de 400 gr est marqué Saka-Saka (Chez Delhaize et le grand Carrefour). 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 bloc 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 !

Magda Nollet-Vermander

N.B. - Vous verrez que je n'ai jamais mis des poids et des mesures, seulement parce que je ne le fais jamais moi-même, je travaille avec mon pifomètre, comme les mamans au Congo.

Et pardon aux mamans congolais, car elles pourraient sûrement me corriger!!

- 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 m'aider Manja a ajouté les ingrédients et les poids et mesures!
Merci Mingi

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 a cuire

éventuellement un poivron ou du pilipili

du poivre, du sel, un bloc de bouillon

Pour le Pondeu

2boîtes de "Saka-Saka" (400gr/boîte)

1 oignon

éventuellement un peu de poireau (congelé)

du poivre, du sel, un bloc de bouillon

Eventuellement

Bananes plantain (1 par personne)

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



noix de palmes

CARTES DE VŒUX & CALENDRIER 2016

Au milieu de ce trimestriel vous trouvez le dépliant avec nos cartes de vœux et notre calendrier.

Nos **CARTES DE VŒUX** sont des reproductions des dessins des artistes congolais et quelques unes sont des photos.

Les cartes mesurent 17,5 x 11,5 cm et coûtent **9 € par 8 cartes**.

Toutes les cartes sont livrées avec enveloppes. Nous vous calculons les frais d'envoi.

Vous recevez une ristourne pour grande quantité !

Le nouveau **CALENDRIER 2016** publie des reproductions des peintures de l'artiste Boyomais Soku. Chaque mois a sa page. Le calendrier en couleurs, a le format A4 et est bilingue. Vous pouvez l'acheter à **10 €** (plus les frais d'envoi).

Nous livrons jusqu'à épuisement des stocks.



Votre COMMANDE

Pour vos **cartes de vœux** et votre **calendrier** vous faites votre commande par téléphone, **mais de préférence** par e-mail, par le site internet ou par lettre:

Kisangani asbl
Bronstraat 31
3722 Kortesseem
Tel. 011 376580
info@kisangani.be
<http://www.kisangani.be>

Nous envoyons les cartes par la poste. Nous joignons un bulletin de virement pour le paiement.

MA PREMIERE VISITE EN BELGIQUE: quelques mésaventures



Nous avons déjà publié cette histoire, il y a plusieurs années, mais les aventures et les mésaventures des nouveaux-venus restent les mêmes.

C'était un dimanche après-midi, en novembre 2001, pour un stage de trois mois en Arachnologie, au Musée Royal de l'Afrique Centrale à Tervuren, si j'ai encore bonne mémoire.

Zaventem, pour moi, tout est étrange ! Trop de bâtiments, de couloirs, trop de béton, trop de vitres (totalement transparentes avec tout ce que cela entraîne comme risques), des contrôles, des douanes, etc...

A la sortie, je cherche quelqu'un qui peut me reconnaître, en vain. Tout le monde s'en va, et moi je reste.

Au-delà d'une grande vitre, beaucoup de voitures, probablement des taxis. Je me décide d'aller me renseigner sur le coût et les conditions. Dans mon safari beige bien cousu, style congolais, je pousse la grande porte comme tout le

monde, et je sors. En quelques minutes, je sens que mes oreilles, et mes doigts ne vivent plus et que j'allais partir. Je me sens perdu ! Je reviens en courant dans le hall, et je décide d'y rester, attendre une solution, car au moins ici, il fait chaud. Je me dis, cheein, c'est ça l'Europe ?!

Finalement un jeune homme très élancé apparaît au loin. Je me dis, même si tous ces blancs se ressemblent (en effet, les premiers jours, il y en a beaucoup qui se



Photo de: Edge of Europe/Rob van Kan (Flickr.com)

ressemblent), celui là c'est sûrement Dirk. C'était effectivement lui, un ami à nous, de la Famille Gevaerts. Il venait me chercher.

Ouf, enfin le sauveur !

Nous nous sommes embrassés, avec des coups de tête ; beaucoup de blancs nous regardaient. Leur regard, je m'en souviens vaguement, mais je m'en foutais. Au fait, ce qui m'intéressait, c'était son arrivée, où j'ai senti l'amitié belgo-congolaise. J'étais enfin rassuré !

Nous sommes sortis du hall, nous avons traversé plusieurs voitures, le froid a commencé son travail, mais je ne pouvais me plaindre, et nous avons rejoint notre voiture quelque part.

Nous nous sommes échangés plusieurs nouvelles, de Kisangani et de Kortesseem, en roulant sur des routes bien, et il m'a déposé à Tervuren, où m'attendait ma bailleresse. Il m'a présenté, elle m'a très bien reçu et ils m'ont tous aidé à transporter ma lourde valise, pleines d'araignées, dans ma chambre, qui était au deuxième niveau!

Dirk s'en va, je m'étales un peu sur un beau lit, mais je constate quand

même que je suis dans la toiture. Je me dis, ah, ici, les gens habitent même dans la toiture. Bien, voyons voir ! Quelques temps après, je m'y plaisais beaucoup, puisque j'avais tout le niveau seul, et j'y avais tout ce qu'il faut pour bien vivre. Ma bailleresse, jetait un coup d'œil sur tout, et renouvelait tout régulièrement, allant même jusqu'à repasser mes habits. Nous avons beaucoup sympathisés, et nous sommes restés amis jusqu'à ce jour. Carla, merci encore pour **Tout** !

Durant mon séjour, quelques faits méritent d'être vécus.

Ma première faim

Juste après le départ de Dirk, il est 17 h 30, je sens que j'ai faim. En effet, j'étais à l'aéro Ndjili depuis 6 h et j'ai fait 8 h de vol. Je demande alors à Carla de me donner un petit enfant, qui peut me conduire quelque part, dans un restau où je peux manger des frites belges puisque on m'en parlait souvent. Mais, Carla me dit qu'il n'y a pas de petit qui peut m'accompagner. J'insiste et lui demande d'en appeler même chez

les voisins. 'Ici, ça ne fait pas ainsi monsieur !' Puis, me tendant la carte de Tervuren, elle me propose d'aller au coin de la deuxième rue, où je peux trouver un restaurant chinois. Je n'ai rien compris de cette carte, mais comme elle m'a montré la direction, et que la faim agissait, je suis allé.

Au restaurant chinois, j'ai commandé des frites belges. 'Il n'y en a pas, monsieur, m'a répondu le Chinois.' Je revois rapidement mes goûts, et je commande du riz au poulet. On me tend le menu, mais je n'y pige rien. Enfin, je demande qu'on me donne un repas chaud, qui peut contenir du riz et du poulet ! En me servant un 'quick food', l'homme m'apprend que tout est à base de riz chez lui. Je me suis dit, une petite chine ici, soit !

J'y suis revenu deux ou trois fois, le temps de trouver autre chose ailleurs, pour varier les goûts !

Le dossier du GB : lait en poudre, eau minérale et l'affaire (enfer) anchois

Le petit GB de Tervuren, était déjà

trop grand pour moi, car ce genre d'espace n'existe plus à Kisangani il y a belle lurette. Ne pouvant le retrouver tout seul, c'est Carla qui m'y a amené. Au fait, il fallait me sevrer au plus vite, je posais en effet trop de questions inutiles.

- En y arrivant, la réponse à ma première question est une déception totale. Je voulais acheter du lait Nido, une grosse boîte, en boire bien concentrer et grossir un peu, question de montrer à mon retour que je viens de 'poto' (Europe).

L'espace étant très grand, je demande à une serveuse, apparemment toujours très occupée, de me conduire là où il y a le lait Nido. C'est quoi me dit-elle ? Du lait en poudre, je réponds. Ca, il n'y en a pas ici ! Mais montre-moi quand même là où il y a le lait. Elle me





conduit rapidement là où il y a le rayon de lait, me signale que c'est du lait frais et me demande de choisir. Le temps de poser la deuxième question, elle ne l'a même pas écoutée et a disparu dans les rayons. Le choix entre plus de cinq laits frais que je ne voulais pas, avec des marques (...) et des conditionnements différents (1 l, ½ l, ...sachets, boîte, ...) m'a pris assez trop de minutes. Je suis surpris par Carla, qui me signale que nous devons rentrer, car elle a un autre rendez-vous. Cependant, j'ai pu choisir exactement le contraire de ce que je voulais. J'ai pris 1 litre de lait, 'Mager', pensant que cela signifiait majeur, donc là où c'est complet. Hélas ! Plus tard, je me suis rendu compte que ce que je voulais, c'était le lait entier, qui s'ap-

pelle 'Volle melk', chez eux. Bizarre ! Néanmoins, j'ai consommé ma bouteille de lait, en trois jours disons trois matins, sans rien dire à quelqu'un. Remarque : Pour Carla, j'avais bien choisi, puisque pour eux, on achète rarement le 'Volle'.

Après le lait, j'ai pris rapidement un dentifrice, et un savon de toilette sans choisir. Le temps n'y était plus !

- La fois suivante que je suis allé au GB, je croyais avoir assez de temps. Malheureusement non, j'y étais venu à la pause de 12 h. Mais les vendeuses devaient aussi prendre leur pause à 12 h 30. Il fallait de nouveau faire vite, vite. Je devais acheter de l'eau à boire. Le même problème que la fois précédente s'est posé : trouver le rayon, choisir entre les différentes



eaux pures des sources pures et naturelles de ... (SPA, Pellegrino, Vittel). Après avoir soulevé quatre ou cinq bouteilles et essayé de lire les notices, j'ai pris sans conviction, une eau à 78 FB/pce, six bouteilles de 1,5 litre. C'était pour résoudre définitivement cette question d'eau et gagner le temps la prochaine fois. J'ai consommé ces eaux, fier de boire une eau pure de source naturelle (je la croyais semblable à ma source de Maboya/N. Kivu, où j'ai passé l'enfance). Aujourd'hui, je me demande si c'est vraiment le cas ?!

Après ces eaux, voulant renouveler le stock, j'ai rapidement retrouvé le rayon, et j'ai découvert qu'il y avait aussi de l'eau à 22 FB/pce, avec pratiquement la même légende, en d'autres mots, que sur mon eau précédente. Tenant à faire un peu d'épargne durant mon séjour, celle-ci est devenue mon choix pour ce qui est à boire. Mais pourquoi les Belges m'ont-ils volé $78 \text{ FB} - 22 \text{ FB} = 56 \text{ FB} \times 6 \text{ bouteilles} = 336 \text{ FB}$ (soit 8,4 €) au premier tour ? Peut-on me les rembourser, dans la mesure où moi je ne voulais que de l'eau simple à boire ?

Partageant cette histoire avec mon ami Rudy du musée, encadreur de mon stage et Co-Directeur de ma thèse, il me dira plus tard qu'en Belgique, même l'eau courante du robinet est buvable.



- Anchois : Ce poisson, je n'en veux plus jamais ma vie! Pourquoi ? Pur hasard de la nature, même problème que ci-haut. A midi, au musée, nous avons une pause d'une heure, et chacun est libre de manger ce qu'il veut. Pour ma part, je prenais des sardines à l'huile, que j'achetais au

GB. Il était question pour moi, de manger ce que je connais. Je prenais une sardine, et achetais une baguette de pain. Mais la monotonie est vite arrivée, le dégoût aussi. Il y a plus : un ami du labo, m'a dit 'Jean-Louis, attention avec les huiles, c'est trop, le cholestérol aussi, c'est un problème.' C'est ainsi que j'ai décidé de changé un peu. Hélas, il fallait de nouveau choisir. Toujours au même GB, j'ai choisi une belle petite boîte de sardine, que je pouvais vite finir, sans problème. J'en ai acheté cinq, pour éviter de revenir et perdre du temps; là chez eux on n'a jamais assez de temps.

Malheureusement pour moi, j'ai terminé difficilement la première boîte, incroyablement sur-salé. L'ont-ils fait sciemment ou par erreur ? Ca je ne sais pas.



Le lendemain, j'entame ma deuxième boîte, à l'heure de la pause, je suis seul à la cafétéria du labo. Je traverse de nouveau mon calvaire de sel, avec ma baguette de pain. Puis Henri André, un ami du labo arrive, et s'exclame. Mais Jean-Louis, on ne prend pas comme ça l'anchois ? C'est juste un petit bout, et pendant les fêtes. Ma réponse : Ca je ne sais pas, pour moi c'est une sardine comme tout autre. J'ai eu un problème de choix, et je l'ai prise ! Pour me sauver, il m'a racheté les trois autres boîtes. Nous sommes allés avec lui au GB, et j'ai cette fois acheté des sardines sans huile, que j'ai beaucoup appréciées.

Au GB, j'ai eu beaucoup de problèmes de ce genre : pour le yaourt, pour les jambos (salami), pour les viandes, ... J'ai progressé ainsi, par l'essai erreur, mais non sans peine !

Les bouts de papiers

Pour nous Africains, un petit bout de papier par la fenêtre, ça ne casse pas les carreaux. J'ai cru que j'étais chez moi, j'ai jeté des papiers par la fenêtre. Ca déran-

geait probablement le voisin. C'est ainsi que Carla est venue me poser là-dessus la question. J'ai répondu par un oui. Puis, poliment, elle m'a informé que ce n'est pas bon chez eux, et qu'il y avait une poubelle en chambre, dont elle s'occuperait. Elle en a profité pour m'expliquer les différentes catégories de poubelles : papiers, restes alimentaires, piles, ... et les jours de ramassage. J'ai reçu la leçon, mais sans en être vraiment convaincu.

Après la connaissance du fonctionnement de leur ville, j'ai compris que la gestion des déchets, était une leçon capitale pour tout nouveau venu en Europe. Je pensais que le problème était européen. Loin de là, la montagne des immondices au marché centrale de Kisangani prouve que toute la planète terre, tous les humains, sont concernés. Il faut y réfléchir profondément et agir. Dommage, en Afrique, les gens n'y comprennent pas encore grand-chose !

Conclusion

Ces différentes aventures, et beau-

coup d'autres que j'ai vécues et que d'autres ont vécue ou vivront (ex. à la gare centrale où on court sans se respecter, jeunes et vieux, messieurs et dames, craignant de rater son train vers Anvers ou vers Hasselt - qu'on n'affiche même pas, mais plutôt Direction Tongeren), m'ont amené à la conclusion que l'Europe et l'Afrique, sont deux planètes différentes. Il nous faudra beaucoup de temps pour les rapprocher. Faut-il des jumelages, des stages, des visites, ou des groupes d'amitiés sud-nord et vice versa, ...

Je termine en disant, Amitiés !

Jean-Louis Juakaly



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-Staelen

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