



# Boyoma

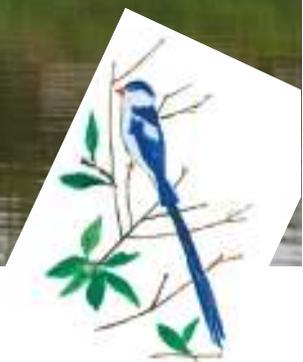
Trimestriel  
Kisangani asbl

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

oct.-nov.-déc. 2016

Bureau de dépôt: 3720 Kortesseem

P209455



**Achetez dès maintenant vos  
CARTES DE VŒUX et votre  
CALENDRIER 2017 !**

Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

<http://www.kisangani.be>

**N°58**





## Boyoma

**Trimestriel**  
**n°58 année 15 2016**  
**oct.-nov.-déc. 2016**  
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](mailto:info@kisangani.be)

IBAN BE 35 2350 3524 2637

BIC code GE BA BE BB

**Site : <http://www.kisangani.be>**

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

Photos : Greet Boets, Rosie Emeleme,  
Hugo Gevaerts, Pionus Katuala, Floren-  
tine Nollet, 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](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

Printsalon, Hasselt: [www.printsalon.be](http://www.printsalon.be)

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

## **Université de Hasselt**

**Lundi le 28 novembre 2016**

**Lundi le 5 décembre 2016**

**de 11 à 17 h**



nous sommes à l'Agora de l'université de **Hasselt, campus Diepenbeek**, Agoralaan.

Nous vendons des cartes de vœux, notre calendrier et des cadeaux provenant du Congo.

**Vous êtes les bienvenus !**

## **Délicieux Petit Déjeuner**

en collaboration avec les Magasins du Monde et Kisangani asbl

au Collège de la Sainte Vierge  
'Campus Centrum'  
Zavel 15, Zottegem (derrière l'église)

**Dimanche le 4 décembre 2016  
de 8h30 à 12 h**

Prix: Adultes € 10 & Enfants € 5

**VOUS ETES LES BIENVENUS !**





## Construire sur l'Ile Mbiye

Ca fait exactement huit ans que nous avons entrepris les différentes constructions à l'Ile Mbiye. Cette construction a débutée par :

- Une salle polyvalente
- Trois salles de classe
- Une porcherie et pour le moment
- Deux salles de classe pour achever complètement l'Ecole Primaire CLARA avec ces six grandes salles de classe, toutes de dimensions de 3,5 x 7m.

C'est école est entièrement construite en briques Adobe, des briques en terre stabilisée, pressage à sec avec une presse Ceraman.



Comment on y arrive!

L'Ile Mbiye étant un milieu insulaire, la navigation par fleuve reste le seul moyen pour acheminer les matériaux et les outils de construction mais n'oubliez pas que le fleuve subit deux moments forts:

- Les montées des eaux
- L'étiage ou retrait des eaux.

Ce sont vraiment les défis auxquels les responsables du projet LUC, soutenu par l'asbl Kisangani, y font face pour la viabilisation du site Ile Mbiye



avec les différentes réalisations. Car naviguer pendant ces deux grands moments cités ci-hauts, cela signifie en d'autres termes prendre le risque au sérieux ou braver le fleuve.

Certes, les risques sont énormes mais à force de fréquenter ce trajet pendant huit ans, nous avons décelé quelques avantages tels que:

Les transports des matériaux lourds provenant de la ville ou en aval du fleuve sont conduits plus aisément par une pirogue motorisée pendant la période des montées des eaux ; nous citerons :



- Le ciment pour la fabrication des briques et construction des bâtiments, les bars de fer pour les armatures, les bois sciés pour la charpente, les tôles et clous y compris les équipements tels que bancs et tableaux.



- Les sables mélangés et fins sont ramenés aussi par la pirogue en aval du fleuve.

- Pendant le retrait des eaux: les casseurs des pierres nous fournissent les moellons et les graviers qui proviennent des alentours du fleuve. Ce sont deux matériaux très importants pour la construction.



Une construction à l'île Mbiye suscite une organisation spécialisée en ce qui concerne le transport des matériaux de construction y compris les équipements.



- Les achats se font en ville mais pour atteindre le site, ils passent successivement aux étapes ci après.

- Du magasin, les matériaux sont chargés dans le véhicule soit du projet, soit on fait recours à un transporteur pour faire parvenir le matériel au pre-



mier port à 6 Km de la ville.

- Ensuite intervient le premier déchargement et le deuxième chargement cette fois-ci dans une pirogue pour naviguer sur le fleuve pendant plus au moins 1 heure 15 minutes. Enfin c'est le deuxième déchargement au 2<sup>ème</sup> port qui est le village Puku à l'Ile Mbiye.

Au village Puku, c'est une autre organisation et tout le monde y participe avec les divers moyens de transport :



Les hommes utilisent les vélos, les brouettes et la tête pour acheminer les matériaux au site

- Les femmes et les enfants transportent aussi à leur manière en utilisant les paniers, les marmites et casseroles pour transporter les sables.

Tout est là, les briques peuvent être fabriquées. Et maintenant construire...!

Voilà comment on y parvient à construire à l'Ile Mbiye en association de plusieurs facteurs et moyens et surtout plusieurs acteurs acquis à la cause du développement de l'Ile Mbiye.

Aksante

Rosie EMELEME



# CARTES DE VŒUX & CALENDRIER 2017

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 2017** publie des photos des fleurs de Kisangani et du Kivu. 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.

## 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 ou via ordre de paiement permanent.**

Pour les dons faits en 2016 vous recevrez une attestation au courant du  
mois de février ou de mars 2017.

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 surtout sur nos projets à  
Kisangani... Nous pouvons le faire dans tout le pays.



## MBOLEO YA BURE : Engrais

Savez vous que les urines animales du kraal de nuit sont utilisées comme le MBOLEO (engrais) dans le jardin potager pour que le sol soit fertile ?

Les urines animales tout comme les urines humaines contiennent beaucoup d'urée qui est appréciée par les plantes.

La meilleure façon de conserver (recueillir) ces urines, c'est d'avoir des récipients inoxydables ou des récipients plastiques avec couvercle pour que les éléments nécessaires ne soient pas évaporés par les rayons solaires.

Une fois que ce liquide est obtenu, mieux vaut le garder environ une ou deux semaines. Après il faut le diluer à cause de sa forte teneur en azote, si non il y aura un dégât, c'est à dire un risque de brûlure de toutes les racines des plantules.

Cette dilution peut être variable d'une culture à une autre. Prenons par exemple pour les cultures maraîchères un litre d'urine sera dilué dans quatre litres d'eau pour avoir un bon rendement, dans deux litres pour le maïs et dans un litre pour les bananiers.

Comme à Kisangani il y a des sai-

sons pluvieuses et sèches, il est évident que la quantité d'eau à ajouter puisse baisser pendant la saison de pluie car cette dernière est un facteur favorisant la dilution d'urine.

Cette pratique serait bonne pour tous les paysans qui aimeraient produire en un temps record, mais ils hésitent encore.

Si cette technique culturelle était acceptée de tous, la population riveraine mangerait les légumes verts à un prix raisonnable tout en respectant l'environnement par l'usage durable du sol.

Richard RIDJA



## LA SAUCE AU POULET BOUILLON DE MA BELLE MERE



Je m'appelle Bénigne Kyakimwa Mumbere, mon mari c'est Jean-Louis Juakaly et nous avons 6 enfants. Je vis avec ma belle-mère depuis 6 ans. Après les études universitaires (licence en psychologie), j'ai fait l'école de cuisine améliorée de A à Z. Je connais assez de recettes que j'ai apprises et dont j'ai le syllabus. Je le consulte de temps en temps pour être sûr du schéma ou de la formule pour la réussite dans ma cuisine.

Malgré cela, ma belle-mère, Charlotte Masika Maboko me dépasse. Elle ne sait ni lire ni écrire. Mais elle a beaucoup de spécialités en matière de cuisine, beaucoup de recettes qu'elle maîtrise alors qu'elle ne consulte aucun ouvrage. Veuve, très avancée en âge, elle fait sa cuisine avec soin. Je vais vous présenter une de ses recettes préférées et que je considère propre aux personnes âgées ainsi qu'à toutes celles qui cherchent à éviter les huiles / graisses : **la Sauce au poulet bouillon.**

Ce n'est autre que la sauce au poulet préparée sans huile ni to-

mate. C'est un bouillon de poulet mais préparé à la spécialité de notre chère Maman.



### **Préparation :**

#### **Etape 1 : Apprêter le poulet :**

*Maman prévoit un couteau bien limé, attrape sa poule (ou son coq), lui coupe la tête, le plonge dans l'eau bouillante et l'en retire aussitôt pour le déplumer facilement. Elle coupe les pattes ainsi que la tête et les jette dans la poubelle des plumes. Elle frotte le poulet nu avec des grains de sel de cuisine pour arracher les petites plumes restées. Puis elle rince à l'eau tiède. Elle fend son poulet au niveau du ventre pour enlever*

*les intestins, les jette dans la poubelle aussi en ne récupérant que le gésier et le foie. Elle ouvre le gésier pour enlever les saletés qui ont en dominance du sable, détache la peau dure là du gésier. Elle le lave à fond, le foie aussi et les dépose dans un bol en plastique avec couvercle et le garde à côté.*

Notez que chez nous, dans notre culture Nande\*, le Gésier est le symbole de la propriété : quand vous recevez un visiteur et que vous lui présentez à table un poulet, avant qu'il ne mange il vérifie d'abord si le gésier est là. Dès qu'il le voit, il conclut que c'est son poulet et mange avec appétit. Par contre s'il ne le retrouve pas, il conclut que ce n'était pas son poulet, il peut même cesser de manger, ou alors considère que ce n'est qu'un repas occasionnel.

Maman veille toujours à ce que le gésier ne se perde pas.

*Alors elle prend le poulet, le découpe suivant le nombre estimé des consommateurs si c'est à manger en famille. S'agissant de celui qui est cuisinée pour un visi-*

*teur, elle le découpe en 5 parties dont 2 portant les ailes 2 les cuisines ainsi que la partie du dos. Elle les rince très bien et les ajoute à ce qui est dans le bol. Puis asperge un peu de sel de cuisine dessus, mélange, couvre.*

**Etape 2 : Apprêter les ingrédients**  
*Comme ingrédients, elle n'a que le poireau et le céleri.*

- *Le Poireau : un seul poireau suffisamment gros et long qu'elle lave, le fend en 4 en le découpant en morceaux d'environ 2 cm de long ;*

- *Le Céleri : deux grosses feuilles de céleri qu'elle lave et les place ensemble avec le poireau sans les découper. Ceci lui permettra de les retirer de la sauce et les jeter avant le service à table.*

**Etape 3 : Cuisson**

*Elle prend une marmite qu'elle estime pouvant contenir sa viande et l'eau qu'elle va y mettre. Elle y déverse environ 2,5 litres d'eau et la place sur un brasero préalablement allumé en la manière d'un petit feu. La marmite commence à chauffer, elle y déverse les ingrédients, y ajoute un peu de sel de cuisine et couvre. Lorsque cela*

\*Les Nande ou Yira sont un peuple du Nord-Kivu du Nord-Est du Congo, la région de Butembo.



Comme elle n'a plus beaucoup de force, Madame Maman me demande alors d'apprêter le fufu.

### **Le service à table :**

A table, Maman nous sert elle-même : elle nous sert en premier lieu rien que la sauce et nous invite à manger avec le fufu. Ah! La sauce blanchâtre où tout est bio, le soir après une journée chargée c'est la meilleure. Son goût est spécial. Pendant que nous savourons notre bon plat, Maman

*commence à bouillir, elle ouvre pour y mettre sa viande mais un morceau après un autre puis elle recouvre. A ce moment elle prend son escarbot, se met non loin de son brasero pour veiller à ce que son feu doux ne s'éteigne. Ainsi elle ajoute du charbon (braise) au fur et à mesure jusqu'à ce que la sauce restante ne soit qu'environ 1,5 litres. Elle arrête d'attiser son feu mais laisse la marmite sur le brasero pour permettre un ramollissement total de la viande. A ce moment, la sauce au poulet bouillon est prête déjà. Elle est blanchâtre, elle repend un bon parfum appétissant.*



est occupée à découper 3 morceaux de viande suivant le nombre de personnes à table ; très souvent tout le monde est présent car on veut découvrir la main de Mukaka, ça signifie Grand-mère. A nous deux, mon mari et moi, elle coupe un morceau en deux et

dépose dans l'assiette de chacun pendant que le repas continue ; ensuite elle découpe 2 morceaux qu'elle distribue aux autres participants au repas.

Elle ne mange que le foie vu qu'elle n'a plus de dent solide. Le 4<sup>ème</sup> morceau c'est pour elle, pour son repas du lendemain auquel ne participe souvent que la cadette de la famille, Victoire Enombi.



### **Un mot sur le gésier:**

Dans notre culture Nande/Yira, le gésier symbolise la propriété. C'est-à-dire si on te donne le gé-

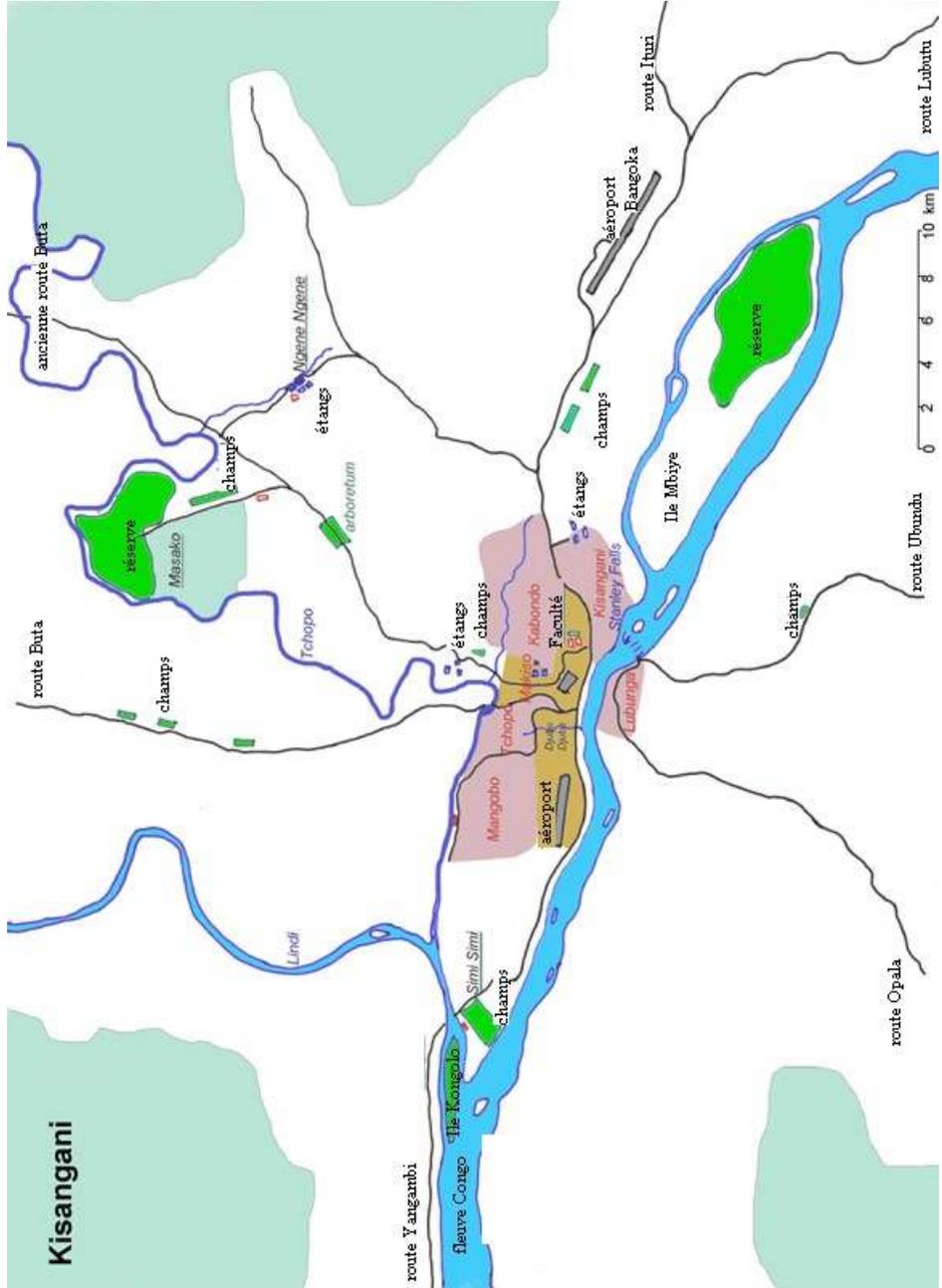
sier on veut te révéler que ce poulet est à toi, c'est pour toi qu'il a été préparé ou encore tu es chef, tu es à l'honneur. Si bien que, un visiteur quand vous l'invitez pour manger chez vous un poulet, il vérifie d'abord si le gésier est là. Si ce n'est pas le cas, il vous dit j'ai mangé mais, ce n'était pas pour moi ; ou soit, il refuse carrément de manger. Et c'est un problème surtout s'il est de la belle-famille, il faudra à tout prix réparer cette faute.

En famille, quand il n'y a pas un visiteur pour qui cela a été préparé, c'est Papa qui est à l'honneur. Et Maman donne toujours le gésier à mon mari ou à son fils aîné.

Voilà tout sur la sauce au poulet bouillon de ma Belle-mère. Elle a toujours le même goût, mon mari reconnaît le goût qu'il savourait dans son enfance.

Je conseille à ceux qui me lisent d'aimer la sauce au poulet bouillon.

Bénigne Kyakimwa Juakaly



nos projets à Kisangani sont appuyés par

**VOUS TOUS**



**LEYSEN HUMANITAS**

**P. GODFROID**



**Lotus Bakeries sa**

**INOX SYSTEMS Gent**

**Rotary District 1630**  
**R.C. Bilzen-Alden Biesen**  
**R.C. Genk-Staelen**  
**R.C. Hasselt**  
**R.C. Hasselt-Herckenrode**  
**R.C. Katwijk-Noordwijk (NI)**  
**R.C. Lanaken-Maasland**  
**R.C. Maaseik**  
**R.C. Maasland-Lanklaar**  
**R.C. Siegen-Schloss (D)**  
**R.C. Sint-Truiden**

**Commune de Lubbeek**

**Ville de Roeselare**

**Ville de Zottegem**



**Lions Club Hasselt**