



Boyoma

Driemaandelijks Nieuwsblad van
Kisangani vzw

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

april-mei-juni 2016

Afgiftekantoor : 3720 Kortesseem
P209455



Kisangani vzw, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

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

Nr 56



COLOFON

Boyoma

**3-maandelijks nieuwsblad
nr 56 jaargang 15- 2016
april-mei-juni 2016**

v.u. Hugo Gevaerts,

Bronstraat 31,
3722 Kortesseem

Kisangani vzw

Rurale Ontwikkeling in D.R.Congo

Zetel en Kantoor:

Bronstraat 31,

3722 Kortesseem

tel. 011 37 65 80

e-mail info@kisangani.be

IBAN BE 35 2350 3524 2637

BIC code GE BABE BB

Web: <http://www.kisangani.be/>

Redactieraad: Roger Huisman, Magda Nollet-Vermander, Rina Robben, Manja Scheuermann.

Foto's: Greet Boets, Rita Broos, Magda De Paepe, Frank Gevaerts, Hugo Gevaerts, Wouter Gevaerts, Henriette Hubrechts, Pionus Katuala, Adrien Moango, Manja Scheuermann, Lode Vrancken

Dit kwartaalblad wordt verzonden aan geïnteresseerden. Indien u dit blad niet meer wenst te ontvangen, laat het ons dan weten.

Wie BOYOMA per e-mail wenst te ontvangen, kan dit melden aan:
info@kisangani.be

Vermeld of u ook de gedrukte versie wenst.

Uw persoonlijke gegevens worden in geen geval doorgegeven of verkocht aan derden. Indien u deze gegevens wenst te verwijderen uit de bestanden van Kisangani vzw, dan kunt u dit per e-mail of per post laten weten.

Contact Provincie Antwerpen

Alain Vandelannoote

Caronstraat 102, 2660 Hoboken

tel. 03 830 51 41

e-mail antwerpen@kisangani.be

Contact Brabant

Wouter en Rina Gevaerts-Robben

Bloemstraat 47, 3211 Binkom

tel. 016 63 25 58

e-mail brabant@kisangani.be

Contact Limburg

Hugo en Manja Gevaerts

Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

tel. 011 37 65 80

e-mail limburg@kisangani.be

Contact Oost-Vlaanderen

Rik en Lut De Raedt-Van Laeken

Ten Ede 82, 9620 Erwetegem

tel. 09 360 82 47

e-mail oost-vlaanderen@kisangani.be

Contact West-Vlaanderen

Magda Nollet-Vermander

Beversesteenweg 495, 8800 Roeselare

tel. 051 251901

e-mail west-vlaanderen@kisangani.be

Contacten: 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 wordt digitaal gedrukt bij
DigiKing bvba, Hasselt
www.digiking.be

Op bezoek bij de projecten.



In april zijn wij op reis vertrokken om de projecten in Kisangani te bezoeken.

Kinshasa was hierbij natuurlijk de tussenstop: totaal verbaasd waren we toen we de nieuwe aankomsthal zagen van de luchthaven van N'djili. Tegelijkertijd is de charme van toekomen op de luchthaven wel deels verdwenen, maar voor economie en toerisme is het zeker een pluspunt.

Het contrast met de luchthaven van Kisangani kon niet groter zijn: betonrot, afgesloten ruimtes wegens bouwval,.... We werden echter vlot naar buiten geloodst dankzij het onthaal door de mensen van de projecten. Het is altijd



een warm weerzien.

Elk project heeft al een lange weg afgelegd en maakt, ondanks tegenslagen, telkens weer vooruitgang. Op de rijstvelden van Djubu Djubu werd er geoogst. Door de overstromingen van het voorjaar was echter maar een deel van de rijstvelden beplant kunnen worden. De combinatie varkensteelt, visteelt en rijst blijft hier mooi gedemonstreerd: de mest van de varkens wordt in de vijvers gedaan zodat micro-organismen zoals algen zich kunnen ontwikkelen als voeder voor de vissen.



In Ngene Ngene was er de nacht voor ons bezoek een lek opgetreden: door langzame doorsijpeling langsheen de overloop van de grote vijver was er een plotse versnelde doorstroming tot stand

gekomen. Het niveau van de vijvers was op een paar uur tijd gehalveerd. Gelukkig worden de kleine visjes in aparte vijvers opgekweekt, en was het lek niet groot genoeg om de grotere vissen uit de vijver te laten ontsnappen. De varkensstal staat mooi bovenop de heuvel, bijna als een kerk. Door een transportprobleem was er sterfte opgetreden bij de biggetjes. Onze mensen ter plaatse hebben hier weer uit kunnen leren hoe dit in de toekomst te voorkomen.

De varkensstallen op de faculteit waren aardig bevolkt waardoor het mogelijk was om enkele varkens per boot naar het eiland Mbiye te brengen om ook daar de varkensstal op te starten. Ridja levert mooi werk af in het project: hij zorgt ervoor dat alle varkens op de verschillende plaatsen regelmatig gecontroleerd worden, de nodige medicatie krijgen,



de stallen in orde blijven,.... Het resultaat mag er wezen !

De velden bij de school van Masako zijn een schoolvoorbeeld van hoe het moet. Paluku heeft de combinatie varkensstal – proefveldjes mooi uitgebouwd. Dankzij de wateropvang van de dakgoten van de school is er nu ook vlotter water beschikbaar voor zowel de varkensstal als de proefvelden. Hier wordt zoals op de andere sites de varkensmest gebruikt om de velden te verrijken. De kinderen zullen er veel van kunnen leren.



Deze van Batiamaduka zijn op een nieuwe locatie recent heropgestart en liggen er ondertussen toch al zeer mooi bij. Je voelt duidelijk dat de schooldirecteur hier kort op zit om zoveel mogelijk bij te leren: hij hing aan de lippen van Prof. Moango. De tips die deze gaf waren dan ook zeer de moeite: meng de grond op met

een beetje houtskool (om o.a. de mineralen beter vast te houden), zet de wanden van de velden af met bamboe (zodat de grond niet kan wegstromen), probeer micorhizen in de veldjes in te brengen,.... Op een andere locatie heeft Prof. Moango eigen proefvelden om verschillende variëteiten maniok uit te proberen, in combinatie met verschillende teeltwijzen. De meest tot de verbeelding sprekende variëteit is de versie Obama,



ondertussen geëvolueerd tot Obama 2! Zowel in Batiamaduka als op het eiland Mbiye gaat hij nu ook deze variëteiten uitproberen, zodat de vulgarisatie ook weer tot het nodige resultaat kan leiden. Ook op het eiland Mbiye is er mooie vooruitgang geboekt: er staat een splinternieuwe varkensstal, die ondertussen ook bevolkt is. En in september worden de proefvelden opnieuw opgestart, wat mooi samenvalt met de start



van het nieuwe schooljaar. Samen met de verantwoordelijken van elk project hebben we op het terrein kunnen vaststellen wat goed loopt en waar nog extra in-



spanningen moeten geleverd worden. We hebben ook de tijd genomen om met hen van gedachten te wisselen over wat er dit jaar nog zal worden aangepakt en welke de prioriteiten zijn voor elk project. Op die manier hopen we toch ook dit jaar weer een stapje verder te geraken. Het zijn dan ook twee boeiende weken 'vakantie' geworden. We werden gesterkt in de overtuiging

dat de middelen die we hier in België inzamelen wel besteed zijn. De open communicatie, waarbij ook de pijnpunten niet uit de weg gegaan werden, met Prof. Katuala en Prof Upoki was een waar plezier, en een garantie dat we ook in de toekomst samen nog mooie dingen kunnen realiseren.

Rina en Wouter Gevaerts-Robben



ONS AANBOD

Voor geïnteresseerden verzorgen wij graag een voordracht met beelden over Congo. We leggen uiteraard de nadruk op ontwikkelingssamenwerking en meer bepaald onze projecten in Kisangani. Zin in een boeiende namiddag of avond voor je school, vereniging, werknemers, ...? We komen naar je toe waar ook in België.

**Als vzw kunnen wij
LEGATEN en GIFTEN ontvangen.**



FISCAAL ATTEST

U krijgt een fiscaal attest voor
GIFTEN vanaf € 40,00 :
u recupereert zo 45 % van uw gift

U kunt uw **giften ook spreiden over verschillende stortingen per jaar** bv. door maandelijkse stortingen of door een doorlopende opdracht.

Voor giften gedaan in 2016 ontvangt u een fiscaal attest in de loop van de maand februari of maart 2017.

U kunt uw gift storten op de rekening van

Kisangani vzw	
Bronstraat 31	
3722 Kortesseem	
Bank	BE 35 2350 3524 2637
BIC code	GE BABE BB

Gelieve bij mededeling te vermelden:

gift van "uw naam en voornaam zoals op identiteitskaart"

LEGATEN

De notaris kan u het beste inlichten hoe u ons een legaat kunt nalaten. Er zijn verschillende mogelijkheden gaande van het eenvoudige LEGAAT, via het DUO-LEGAAT tot de erfenis zelf.



De Aanmaakketen van maniok aan de Universiteit van Kisangani staat voor een overvloedige productie en een transformatie van de kwaliteit .

Maniok is de belangrijkste voedingsbron in Congo en in de streek rond Kisangani. Dit basisvoedsel is een inkomstenbron voor 75 procent van de Congolese bevolking. Met haar wortels vormt maniok inderdaad een voortreffelijke bron van goedkope calorieën voor de arme bevolking van Congo.

De dagelijkse productie per inwoner van maniok wordt geschat op 1,82 kg verse wortels. Dit geringe verbruik van maniok is niet van aard om de voedselveiligheid aan lage kostprijs voor de kwetsbare bevolking te garanderen.



De lage productieopbrengst van maniok heeft te maken met de samenstelling van de bodem en het klimaat. De bodem houdt

slecht water en mineralen vast, er is geringe metabolische activiteit van micro organismen in de bodem, en niet te vergeten er is de klimaatontregeling... Helaas komen bij deze natuurlijke nadelen ook nog de slechte teeltmethodes zoals de brandlandbouw (slash and burn), en worden er minder productieve variëteiten of soorten met een geringe weerstand tegen ziektes geteeld.



De landbouwproductie varieert van 4 tot 6 ton wortels per ha tegen 60 tot 70 ton per ha als je kunstmeststoffen en verbeterde soorten gebruikt. Wij hebben met vernieuwende technieken (minischeuten, aanaarden en af-

knotten) in combinatie met het geïntegreerde beheer van bodemvruchtbaarheid (Gestion Intégrée de la Fertilité des Sols of GIFS) opbrengsten kunnen bekomen van 150 tot 200 ton per ha (waarmee we een wereldrecord vestigden) en van 40 ton biomassa uit de bladeren, een groente die de Congolezen erg op prijs stellen (saka saka, sombe of pondu genaamd).



De kostprijs voor het bewerken van de grond en het oogsten bedragen in de Oostprovincie ongeveer 1.215 dollar per ha en op de plaatselijke markt kost 1 kg verse maniokwortel zowat 0,1 dollar. Het geïntegreerde beheer van bodemvruchtbaarheid (GIFS) kan in combinatie met de verbetering van de verwerking van maniok (opslag, verwerking van de maniok en afgeleiden) niet alleen grote ecologische winst opleveren maar zorgt ook voor een forse

economische meerwaarde (ongeveer 40.000 dollar per ha). Eén zak van 10 kg maniokmeel brengt 5 dollar op. Dit meel van maniok zoals de cultivar TME 416 die ook bekend staat als de Obama Cultivar, is rijk aan zetmeel (ongeveer 36 procent).

De verbetering van de waardeketen van maniok, het belangrijkste voedingsgewas in Congo, staat omwille van die meerwaarde borg voor de kwaliteit van het voedsel en is een belangrijk wapen in de strijd tegen de armoede bij de kleine kwetsbare boeren.



De integratie van wetenschappelijke en technologische vernieuwingen in de waardeketen van de maniok en afgeleide producten maken een capaciteitsversterking mogelijk van de vrouwelijke on-

dernemers op dorpsniveau. Vrouwen vormen een meerderheid in de landbouwproductie.

Mevr. Antoinette Moango Letshu is voorzitter van de NGO *Femmes Chrétiennes Catholiques pour le Développement of FCCD* en aanspreekpunt voor *Réseau Congolais pour les acteurs de l'innovation of RCAI*.



Hieronder ziet u de voorbereiding van ministekken uit stengels in horizontale positie voor het aanplanten in synergie met het afknotten van de maniokplanten als ze een maand oud zijn. Dit om een vermeerdering van de biomassa en een gemiddelde productie van 150 tot 200 ton wortels per ha te bekomen met houts-kool als bemesting. Dit kan je vergelijken met een globaal maximale productie van 70 ton



per ha met de klassieke kunst-meststoffen.

De verwerking van maniok begint met het manueel schoonmaken van de maniokwortels.

Na het schillen worden de wortels gewassen en in kleine schijfjes gesneden (met een snij- raspmachine) om enerzijds de toxische stoffen 'cyaniden' te verwijderen en om anderzijds deze schijfjes snel te laten drogen om geen toxische schimmels te laten ontwikkelen zoals de alfatoxinen die erge lever-aandoeningen veroorzaken.





De snij-raspmachine met een Dieselmotor heeft een capaciteit van 1.200 kg/uur met een verbruik van 1 liter/ton bestaat uit twee gedeelten, één voor het maken van fufu en één om “chikwangue” te maken. De kleine schijfjes die zo verkregen zijn, worden in een spoelbak ondergedompeld om te roten bij een vochtige gisting dank zij het gebruik van microfermenten die vooraf gekweekt en uitgeselec-



teerd werden. De controle van de zuurtegraad van dit rotingsvocht draagt er toe bij om een maniok van goede kwaliteit te bekomen. Bij deze geleide gisting duurt het rotingsproces 24 uur tegenover 120 uur (5 dagen) bij de traditionele technologie.



De schijfjes die zo weegemaakt werden, worden onder een mechanische pers gelegd die een capaciteit heeft van 12 zakken van





30 kg om het water weg te drukken en het zetmeel er uit te halen.



Na deze pers worden de schijfjes gedroogd aan de lucht op een zwarte ondergrond om de zonnearmte te gebruiken voor het snelle drogen.

Na het drogen, volgt de voorlaatste stap: het vermalen dank



zij een hamermolen die aangedreven wordt met een dieselmotor en een zeef van 0,8 mm diameter volgens de reglementaire regels. Deze molen heeft een capaciteit van 400 kg.

Na het vermalen komt de verpakking in zakken van 10 kg waarop het logo staat van de Universiteit van Kisangani en van de VLIR om de aandacht te trekken op de steun van de Vlaamse Institutionele Universitaire Samenwerking.

Dit meel zonder aflatoxines en zonder cyanure kan gedurende 6 maanden bewaard worden en

draagt zo op een evidente manier bij tot de voedselzekerheid.

Adrien Moango Manga

Wie is Adrien Moango Manga?

Prof. Adrien Moango Manga is van vorming landbouwingenieur. Hij deed een doctoraat in bodemkunde.

Zoals meerdere professoren van de Faculteit Wetenschappen in Kisangani, begeleidt hij de verantwoordelijken van onze verschillende deelprojecten.





Van Kisangani naar Leuven en terug, van de banaan naar Musa Lova en terug.

Jaren geleden, nog voor Kisangani vzw het levenslicht zag, doctorerde professor Benoît Dhed'a aan de KULeuven op de bananenteelt. Toen hij terugkeerde naar Kisangani werd hij daar de bezieler van de studie van de "banaan". Zo werd Kisangani in Noord-Congo het bananencentrum. Het is de bedoeling een bananenbank van heel Congo aan te



Daarnaast werkte professor Dhed'a in Kisangani samen met zijn collega's om duurzame rurale landbouw te introduceren, eerst via de boeren in enkele dorpen en dan via de scholen in Batiamaduka, Masako en op het eiland Mbiye. Waar Benoît voorbijkwam, en nog voorbijkomt ziet



leggen, en later zelfs van Tropisch Afrika naar het voorbeeld van de Wereldbananenbank aan de KULeuven waar professor Rony Swennen de bezieler van is.





ge bananenbomen staan in alle variaties.

Dank zij professor Dhed'a vinden we nu op alle schoolvelden waar Kisangani vzw een werking heeft, verschillende soorten bananen.

De bananenboom groeit het hele jaar, maar de productie is niet gelijkmatig gedurende het jaar. Bij grotere productie krijgt de boer lagere prijzen. Om dat op te vangen heeft professor Dhed'a een methode ontwikkeld om de bananen tot bloem te verwerken. Deze bloem is wel 6 maanden houdbaar. Van deze bananenbloem,

vermengd met bv maïsbloem of maniokbloem kan men fufu maken (vergelijk dat met aardappelstoemp). Om deze verwerking van bananen te vulgariseren is er geld nodig.



Daarmee komen we in Leuven terecht bij professor Swennen. Als professor Swennen over bananen vertelt en over Kisangani dan is hij niet meer te stoppen.



Zo heeft professor Swennen Fabian en Evy Deckers ontmoet van Brasserie Improvisio. Zij werden meegesleept in het verhaal en gingen het avontuur aan om een nieuw Leuvens streekproduct te creëren, de Musa Lova likeur. Deze werd gelanceerd in 2009.



Nu, zoveel jaar later telt Musa Lova meerdere bananendranken: met Leuvense honing, met Dami-aankoffie, op Sherryvaten gelagerd en last but not least, Musa Lova Gin met een toets van bananen, zowel in de geur als in de smaak. Voor de snoepers zijn er daarnaast ook nog pralines.



Ik zie u al denken, en dan, zo verdienen we “hier” weer iets op kap van de 3^{de} wereld. Maar niets is minder waar. Musa Lova schenkt een deel van de opbrengst van elke verkochte fles aan het bananenproject in Kisangani.



Op donderdag 26 mei was het weer zover en mocht het bananenproject van Kisangani een cheque van 1000 euro ontvangen. Professor Dheda kan dit goed gebruiken. Hij blijft intussen ook raadgever voor de schoolvelden van Kisangani vzw.

Manja Scheuermann



Enkele weetjes over Maniok.



Maniok of cassave is een wortelknol. Het is basisvoedsel voor een groot deel van de wereldbevolking. De knol is zetmeelrijk en glutenvrij.

De maniok wordt al sinds eeuwen, vermoedelijk sinds een 3000 tal jaar voor Chr. geteeld in Zuid-Amerika. Na de ontdekking van Zuid-Amerika hebben de Portugezen de plant ingevoerd in Afrika en in Azië.

Men maakt een onderscheid tussen bittere maniok en zoete maniok.

De bittere maniokknol bevat waterstofcyanide die de knol giftig maakt. Daarom moet die knol geroot worden. Anders krijgt men een cyanidevergiftiging. De zoete variant bevat minder waterstofcyanide maar wordt best ook geroot.

Maniok wordt verwerkt tot bloem voor fufu (vergelijk het met griesmeel) en chikwangué

(maniok-”brood”). De zoete maniok kan men ook versnijden in schijfjes en dan fritureren.

De maniokbladeren saka-saka, pondu of sombe genaamd, al naargelang de regio, worden eerst gekookt ter wille van het cyanuregif. Dan worden ze fijngestampt om daarna weer lang te stoven tot een zachte groente vergelijkbaar met spinazie.

Tapioca is een product van maniok.



Manja Scheuermann

Voor hen die er meer over willen weten!

U leest regelmatig onze Boyoma, u wil misschien het nieuws uit Congo beter kunnen volgen?

Er zijn verschillende interessante websites:



Congoforum

<http://www.congoforum.be/ndl/>



MONUSCO

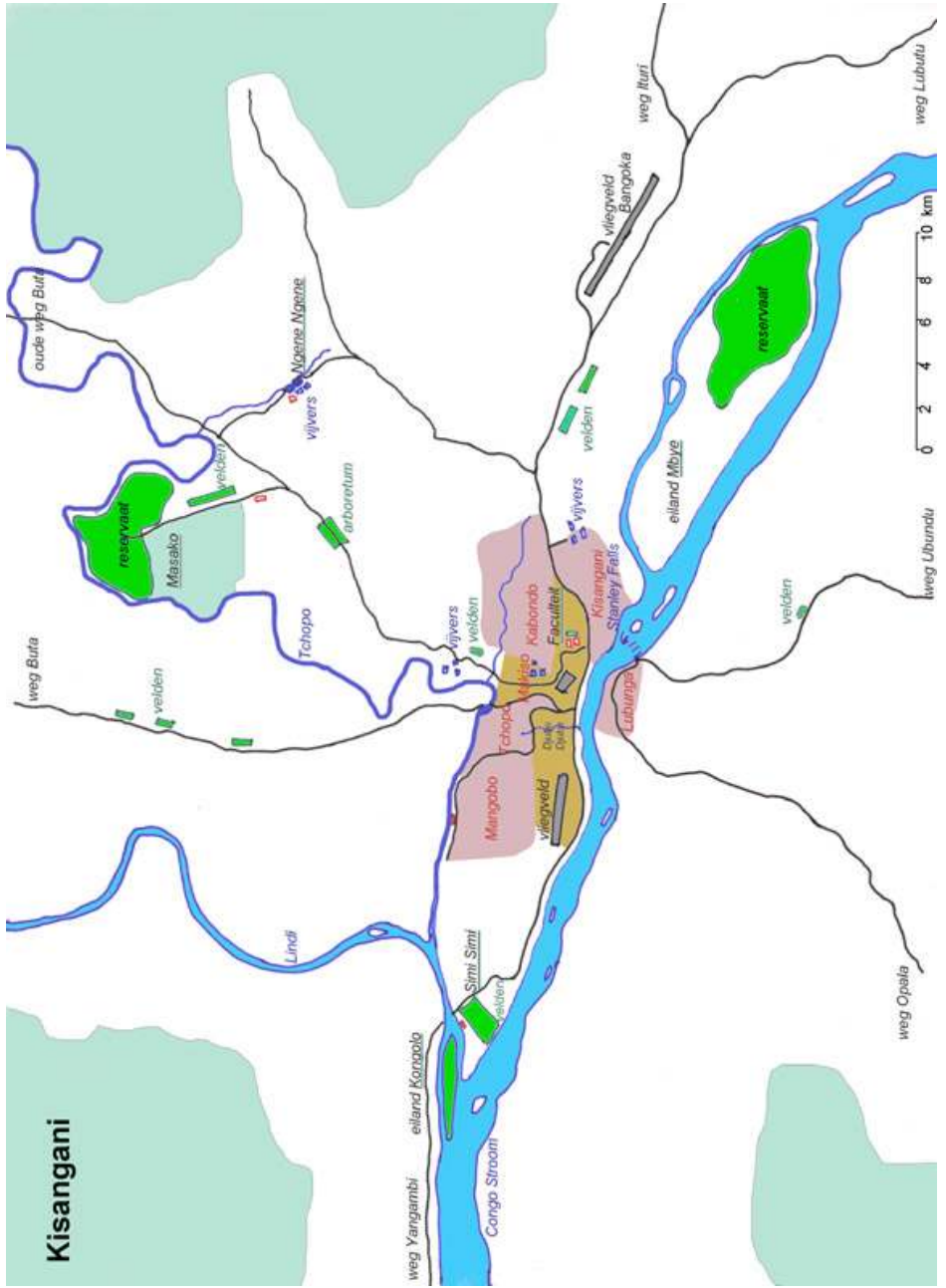
Monusco: de Uno in de D.R.Congo

<http://www.monuc.unmissions.org/>



Radio Okapi

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



onze projecten in Kisangani krijgen steun van

VELE SCHENKERS



LEYSEN HUMANITAS

P. GODFROID

Lotus Bakeries nv

Rotary District 1630

Gemeente 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

Stad Roeselare

Stad Zottegem



Lions Club Hasselt