



# Boyoma

Trimestriel  
Kisangani asbl

België-Belgique  
P.P.-P.B.  
3720 Kortesse-  
sem  
BC1813

**Avril-mai-juin 2024**

Bureau de dépôt: 3720 Kortesse-  
sem  
P209455



Kisangani asbl, Bronstraat 31, 3722 Kortesse-  
sem

<http://www.kisangani.be>

N°88



**Boyoma  
Trimestriel**  
n°88 année 23 - 2024  
Avril-mai-juin 2024  
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)

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

**IBAN BE92 8919 5400 6023**

**BIC VDSPBE91**

**ou IBAN BE86 7370 7019 9650**

**BIC KREDBEBB**



vzw kisangani asbl

Photos : Greet Boets, Sooi Gaethofs,  
Wouter Gevaerts, Paluku Muvatsi,  
Rina Robben, Manja Scheuermann,  
Jean-Pierre Valckeneers, Gerda  
Vyncke

Ce Trimestriel est envoyé aux inté-  
ressés. Si vous ne voulez plus rece-  
voir ce Trimestriel faites nous le sa-  
voir 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 disposi-  
tion de tiers. Si vous voulez que vos  
coordonnées sont enlevées des fi-  
chiers de Kisangani asbl, informez-  
nous par e-mail ou par la poste.

**Contact: Anvers**

Alain Vandellanooote  
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. 0478 405788  
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**

Paluku Muvatsi  
e-mail [palukumuv@gmail.com](mailto:palukumuv@gmail.com)

**Contact: Kinshasa**

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

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

Hellinx Printing sprl

# Apprentissage des techniques apicoles aux paysans habitant les environs de la ville de Kisangani (RDC)



## INTRODUCTION

**L'apiculture** est une branche de l'agriculture qui consiste à l'élevage d'abeilles pour exploiter les produits de la ruche, principalement du miel mais également la cire, la gelée royale, le pollen et la propolis, voire le venin d'abeille. Outre ces produits tirés de l'apiculture, cette dernière présente plusieurs autres avantages. En voici quelques-uns :

**Prestation temporelle :** être un apiculteur de hobby prend en fait très peu de temps. Il faut assez de temps pour apprendre au début, mais une fois que cet «investissement» est fait, l'apiculture hobby ne prend pas beaucoup de temps.

**Avantages environnementaux :** l'apiculture aide à soutenir l'environnement, car les abeilles sont un élément essentiel du processus de pollinisation naturelle. En gardant les abeilles, on contribue à faire en sorte que les plantes obtiennent les pollinisateurs dont elles ont besoin pour prospérer et produire de la nourriture.

**Possibilités d'éducation :** l'apiculture est un excellent moyen d'enseigner aux enfants l'importance de la nature et de l'environnement, ainsi que le cycle de vie et le comportement des abeilles.

**Connexions sociales :** l'apiculture peut être un excellent moyen d'améliorer la vie sociale. De nombreux apiculteurs rejoignent les clubs ou associations locaux, qui offrent une excellente occasion de rencontrer d'autres personnes qui partagent le même intérêt.

**Sens de l'accomplissement :** il y a un grand sentiment de satisfaction qui vient en regardant les abeilles et ruches prospérées. L'apiculture est une activité fascinante qui peut aider quelqu'un à apprécier le monde naturel et à trouver un sentiment d'accomplissement dans la vie quotidienne.

Vu ces multiples avantages qu'offrent l'apiculture, l'asbl Kisangani Développement a trouvé utile d'initier cette activité dans certains de ses sites d'intervention. Cela a été possible grâce aux subventions de la Province Brabant (Belgique). Les paysans ont été groupés en association par type d'activité, d'où l'existence de l'association des Apiculteurs. Trois sites sont concernés par les Associations. Il s'agit de Masako, Ile Mbiye

et Ngene Ngene et dans chaque site, il existe évidemment une association des apiculteurs.

Pour faire en sorte que les membres de ces dites associations maîtrisent les techniques apicoles, l'asbl Kisangani Développement a organisé des séances de formations. Il y a les séances de formations théoriques suivi des sciences pratiques pour une bonne assimilation. De manière générale, la formation a concerné les membres de toutes les associations et de manière particulière ceux qui ont choisi adhéré à l'association des apiculteurs. Cette formation a été facilitée par le Centre d'Education Management pour un Développement Intégré (CEMADI) qui est une asbl basée à Butembo au Nord Kivu.



### **Formation sur les techniques Apicoles**



Plusieurs séances de formations ont été organisées à l'intention des paysans des sites Masako, Ile Mbiye et Ngene Ngene, membres des associations. Ces formations ont mobilisé dans l'ensemble un total de plus de 69 personnes dans les trois sites. Elle a été subdivisée en deux parties. La première partie a été consacrée aux généralités sur les abeilles et l'apiculture, la seconde partie sur les techniques de gestion des abeilles dans une ruche.

Les premières séances de la première partie consacrée aux Généralités sur les abeilles et l'apiculture ont permis aux participants de comprendre ce qu'est une abeille ainsi que leurs familles. Également dans la même partie les maté-

riels apicoles essentielles ont été présentés tout en spécifiant le rôle et l'avantage de chacun pour un apiculteur. Il s'agit de : la ruche, la tenue ou vêtement de protection, le lève cadre, la brosse à abeille, une paire de gants, une paire de bottes, etc.

Dans la deuxième concernant les techniques de gestion des abeilles dans une ruche, le formateur avait mis l'accent sur les points suivants :

- Les théories sur la visite d'une ruche (visite simple ou de surveillance et la visite de prospection).
- La compréhension de l'essaimage.



Quelques autres techniques apicoles notamment : le piégeage des abeilles, la capture ou braquage d'une colonie sauvage, division d'une colonie ou création d'une reine, l'association de deux ou plusieurs ruches, le transfert d'une ruche et le déplacement d'une ruche.

Après les séances de formation (théoriques et pratiques), l'asbl Kisangani Développement a doté à l'association des apiculteurs de chaque site un kit de matériel apicole constitué de :

deux tenues de protection, deux paires de gants, deux paires de bottes, un enfumoir, un lève cadre, une brosse à abeilles et une boîte à reine. Ces matériels sont essentiels à l'apiculteur et lui permettent de bien mener son activité sans aucune inquiétude.

## **Installations des Ruches**

Dans le but de mettre en application les notions apprises lors de la formation, les ruches ont d'abord été fabriquées. Il s'agit de deux types de ruches traditionnelles améliorées, à savoir : la grande et la Kenyane. Une fois les ruches étaient prêtes, les séances pratiques sur l'installation des ruches ont été organisées. Toutes les notions théoriques apprises étaient mises en contribution, notamment les notions liées au choix de l'emplacement de la ruche. Notons qu'une bonne production assurée du miel commence par (1) un choix judicieux de l'emplacement du ru-

cher, (2) une bonne installation des ruches, (3) une bonne gestion des colonies à l'intérieur des ruches.

Au total 35 ruches ont été installées dans les trois sites dont 10 ruches à l'Ile Mbiye, 8 ruches à Masako et 14 ruches à Ngene Ngene. Celles de Ngene Ngene viennent d'être installées il y a deux mois, celles de Masako et Ile Mbiye ont plus d'une année d'installation. La vision est de doubler ce nombre avant la fin de cette année 2024.



Une fois les ruches installées et s'assurer qu'il y aura production du miel, il faut qu'elles soient colonisées par les abeilles. Pour faire en sorte que cela arrive tôt, des appâts pour attirer les abeilles ont été placés dans les ruches. Les appâts utilisés étaient : la cire des abeilles, le miel, le sucre, etc.

### **Visite des ruches après installation**



Dès que les ruches sont installées et colonisées par les abeilles, les visites régulières ont été organisées. Il existe deux types de visite des ruches : la visite simple et la visite de prospection.



Durant la visite simple, il a été question d'aller vérifier si les abeilles n'ont pas été dérangées ou attaquées par les ennemis ou les prédateurs pour perturber leur quiétude. Cette visite est faite presque chaque jour ou chaque deux jours afin de s'assurer de la bonne sécurité des abeilles dans la ruche. A la même occasion, l'entretien est effectué autour de la ruche pour

s'assurer de la propriété.

Cependant, la visite de prospection l'intérieur de la ruche. La ruche est ouverte pour vérifier comment se comportent et fonctionnent les abeilles dans la ruche. Il faut également voir la disposition des rayons, la situation de la maternité par rapport aux autres rayons contenant du miel. Au cas d'un mauvais fonctionnement ou mauvaise construction des rayons, la correction doit être faite. Toutes techniques sont mises en application par les membres formés et qui sont chargé de suivre les ruches installées dans les trois sites.

s'effectue de l'extérieur jusqu'à



Aussi, c'est durant cette visite que l'apiculteur apprécie la qualité du miel. Une fois le miel est mature, il doit être récolté pour laisser de l'espace aux abeilles afin de construire de nouveaux rayons qui porteront le miel à récolter à la saison prochaine.



### **Récolte du miel de quelques ruches**

A ces jours, seuls deux ruches ont produit du miel. La récolte a été faite et nous a permis d'obtenir 5 litres du miel pur. Notons qu'une ruche est utilisée plusieurs années et on y effectue la récolte du miel durant plusieurs saisons.

Dans nos sites d'intervention, nous envisageons renforcer le reboisement avec les arbres mellifères pour soutenir cette production du milieu dans le milieu. Un accent est mis sur l'*acacia* qui porte des fleurs presque toute l'année. Cela permettra de raccourcir la distance que les abeilles parcourent à la recherche des fleurs. Dans ces conditions, les abeilles feront plus des tours en se ravitaillant en éléments essentiels tirés des fleurs, qui concourent à la fabrication du miel et certainement cela jouerait positivement sur la quantité du miel à récolter. Selon les informations reçues du formateur, il semble que le miel provenant des plantations d'*acacia* serait de bonne qualité. Ainsi, l'asbl Kisangani

Développement a installé dans chacun de trois sites, une pépinière d'arbres diversifiés parmi lesquels plus de 2000 plantules d'acacia. Ces arbres seront distribués gratuitement aux membres des associations pour appuyer le reboisement et soutenir l'apiculture.

En conclusion, nous disons que l'apiculture est une activité très importante pour l'être humain. Les forêts tropicales, sont aujourd'hui menacées par la surexploitation. Pour préserver ce patrimoine naturel, l'apiculture représente une réelle alternative à l'exploitation artisanale de la forêt au regard des revenus générés par la vente du miel et de produits dérivés de la ruche tels que la gelée royale, la cire, ou la propolis. Le miel peut devenir un facteur de développement et de lutte contre la pauvreté. D'où le renforcement de l'accompagnement des communautés dans ce domaine.

Paluku Muvatsi



## **Messe commémorative pour Erik Nollet**

Samedi le **7 septembre 2024** à 17h30  
**Messe pour Erik**

Eglise Sainte Godelieve  
Honzebroekstraat,  
Roulers

Samedi le 7 septembre  
à 19h30

**Concert de charité en l'honneur d'Erik  
et au profit de l'asbl Kisangani**  
par la **chorale de solidarité**  
**"Vamos pra Lutar"**  
sous la direction de Dirk Decramer

Le concert aura lieu à l'église  
**Sainte-Godelieve.**

Wouter Gevaerts, président de l'asbl  
Kisangani, vous parlera des projets de l'asbl Kisangani.

Les recettes du concert et de la vente de boissons et de nourriture iront entièrement à l'asbl Kisangani, un projet qui tenait Erik à coeur. Il était l'un des membres fondateurs de l'association et avait une grande sympathie pour le peuple congolais, en particulier pour les plus faibles, les handicapés, ceux qui souffraient de la lèpre ou de la tuberculose.

Entrée au concert :

12 euros (une consommation comprise)

Après le concert, nous pourrons causer agréablement autour d'une boisson et une collation, (payante au profit de l'asbl Kisangani).

Salle "**Pagode**" à côté de l'Eglise Sainte Godelieve



## **25 ans de Kisangani asbl**



Samedi le **26 octobre 2024** Kisangani asbl fête ces 25 années d'existence.

Nous voulons fêter cela avec vous tous.

Ce sera un programme varié comprenant

- un point sur nos activités,
- une exposition de photos
- et un débat.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans les bâtiments de  
**l'Université d'Anvers !**

Vous pourrez en savoir plus sur cet événement dans le prochain Boyoma fin septembre, ainsi que dans notre Bulletin d'Informations, sur notre page Facebook et sur le site Internet.



## Nos volontaires à l'honneur

En Belgique aussi, nous avons de nombreux bénévoles qui méritent d'être reconnus à leur juste valeur.

En **Flandre Orientale**, Lut Van Laeken et Rikkie De Raedt animent depuis des années le groupe «les amis de Kisangani asbl». Ensemble, ils ont organisé plusieurs soirées africaines au cours desquelles ils ont servi, entre autres, du tilapia et de la moambe, le tout agrémenté de groupes de musique congolaise. Ils ont également servi le petit-déjeuner plus de 15 fois. Lors de tous leurs événements, ils atteignent facilement plus de 200 personnes.



Greet Boets, originaire du **Limbourg**, s'occupe des fonds.

Manja Scheuermann et Greet Robben préparent Boyoma, qui est ensuite envoyé avec Wilma Hermans et Gerard Vandevenne. Greet Robben a également organisé plusieurs randonnées d'aventure à Kortesseem et dans les environs. Roger Huisman aide régulièrement à la rédaction des articles

et animera la table ronde sur les 25 ans de Kisangani le 26 octobre. Frank Gevaerts nous aide pour l'informatique. Lode Vrancken intervient en cas de besoin.

Enfin, il y a les éternels déclencheurs qui se donnent toujours à fond : Manja Scheuermann et Hugo Gevaerts. Hugo fait la comptabilité.



Magda Nollet-Vermander a été, avec son défunt mari Erik Nollet, au berceau de l'asbl Kisangani et elle dirige toujours le groupe de la **Flandre Occidentale**. Avec Rita Seaux, elle est présente sur les marchés de Noël et veille à maintenir le lien avec la Maison du Monde de Roulers. Gerda Vyncke (décédée) était également une fervente supportrice.

Enfin, Alain Vandelannoote, d'**Anvers** fait partie du noyau de l'asbl Kisangani depuis des années.

Dans le **Brabant Flamand**, Dirk Gevaerts aide à maintenir le site web à jour, et Rina Robben est notre cerveau structuré qui garde également un œil sur les questions opérationnelles.

Bien entendu, le groupe susmentionné est également soutenu par des personnes qui donnent un coup de main de temps à autre !

Un certain nombre de bénévoles précieux ont entre-temps pris leur retraite (Jos Moens) ou sont décédés (Erik Nollet, Frans Geenen et Edy Kühn, ainsi que Piet Duyck qui a écrit tant d'articles passionnants).

A tous ces passionnés : un grand merci !!!





**Si vous avez envie de rejoindre l'équipe, n'hésitez pas, nous avons besoin de forces supplémentaires ! Appelez-nous.**

Wouter Gevaerts



n.d.l.r. : N'oublions pas notre président Wouter Gevaerts.



Il prend toujours le temps de résoudre les petits et les grands problèmes. Il est plein d'idées pour faire avancer l'asbl Kisangani. Via WhatsApp, il est en contact régulier avec la base de Kisangani.

**En tant qu'ASBL nous pouvons recevoir**

**des LEGS et des DONATIONS.**

**DONS et 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 per-**  
**manent.**

Pour les dons faits en 2024 vous recevrez une attestation au courant du  
mois de février ou de mars 2025

Vous pouvez virer votre don sur le compte de :

Kisangani asbl  
Bronstraat 31  
3722 Kortesseem  
**IBAN BE92 8919 5400 6023**  
**BIC VDSPBE91**  
ou **IBAN BE86 7370 7019 9650**  
**BIC KREDBEBB**

Merci d'indiquer dans votre message :

Don de «votre nom et prénom»

**Désormais, nous avons besoin de votre numéro du registre national;**  
**l'attestation fiscale apparaîtra donc automatiquement sur votre lettre**  
**déclaration d'impôts.**

Vous recevrez gratuitement notre magazine Boyoma jusqu'à 3 ans  
après votre dernier don.

## **LEGS**

Pour tous les renseignements adresser vous à votre notaire, c'est votre  
meilleur conseiller dans cette matière.



## Potage aux cacahouètes

**Cacahouètes = arachides = karanga**

*C'est à Alisi, que Maman Magda apprenait comment préparer le potage aux arachides. Ce potage a beaucoup de succès chez les amis.*

*Beaucoup de personnes croient que les arachides poussent aux arbres. Mais non, ces noix poussent dans le sol et les singes les aiment tellement que lors de la récolte les femmes doivent chasser les babouins en faisant beaucoup de bruit.*

*Le potage aux arachides est fortifiant, bon pour la santé et curatif pour les personnes défaitistes, surtout lorsqu'il est assaisonné de pili pili.*

*Ce potage vous donne beaucoup d'inspiration. Essayez de la préparer pour vous même et je parie que vous la mettrez sur votre menu de fête.*

Pour un litre de potage il faudra prévoir :

- de l'eau,
- 3 grosses cuillères de beurre d'arachide,
- 1 oignon,
- 1 échalote,
- 1 gousse d'ail,
- de l'huile d'olive ou de la margarine,
- 1 bouillon-cube,
- 1 boîte de purée de tomates,
- poivre du moulin, une feuille de laurier,
- du pili pili pour les amateurs.



© WLS recettes

*Mettre de la musique congolaise pendant que vous faites cuire l'oignon, l'échalote et l'ail sur le feu.*

*Verser 500 ml d'eau dans un gobelet avec la pâte d'arachides. Batta jusqu'à ce que la pâte soit presque liquide. Verser le tout dans la poêle. Ajouter un demi-litre d'eau avec un bouillon-cube, la feuille de laurier et la purée de tomate. Assaisonner avec du poivre et mélanger le tout sous la mesure de la musique.*

*Laisser cuire pendant 20 minutes à petit feu, pendant que vous remuez et pendant que vous buvez votre apéritif favori. Ajouter un tout petit peu de pili pili si cela vous plait. Retirer le laurier et mixer le tout. Ajoutez de la crème.*

*Bon appétit !*

Erik Nollet †

## La 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 piments) 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.



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

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 min. 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. Après refroidissement vous pouvez les mettre 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

## Pour ceux qui veulent en 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/>

## Jeune Afrique

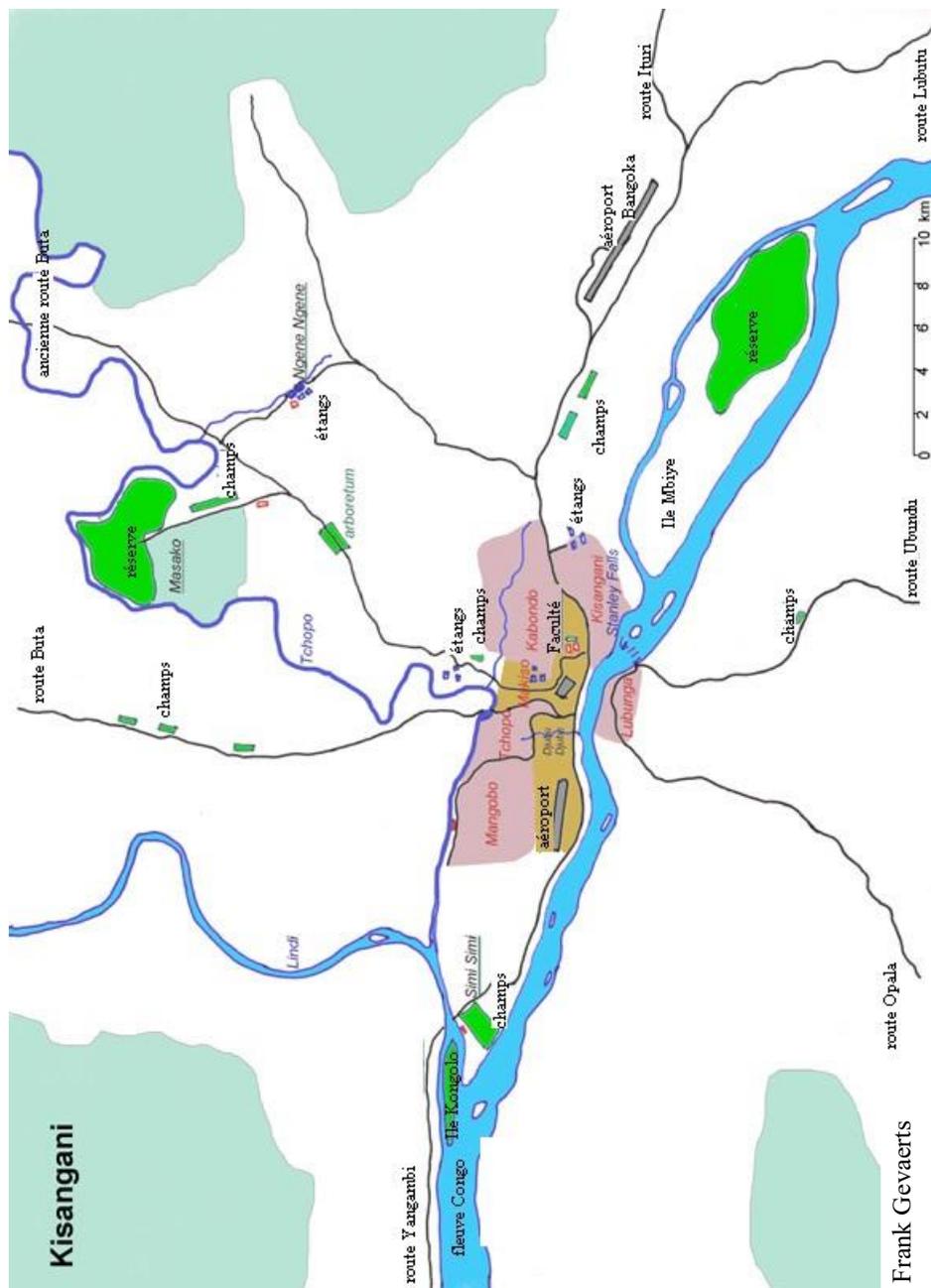
### Jeune Afrique

<http://www.jeuneafrique.com/pays/rd-congo/>



### Radio Okapi

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



**Kisangani**

route Yaungambi

fleuve Congo

Ile Kongolo

Simi Simi

aéroport

Mangobo

champs

étangs

champs

réserve

Masako

champs

étangs

arbooretum

Ngene Ngene

route Bata

ancienne route Bata

Tchopoo

champs

nos projets à Kisangani sont appuyés par

## VOUS TOUS

**Fondation Roi Baudouin**

**INOX SYSTEMS Gent**

**Fonds Albert Büskens**

**LEYSEN HUMANITAS**

**Fonds Lokumo**

**P. GODFROID**

**Ville de Bilzen**

**Salvatoriaanse Hulpactie vzw**

**Commune de Lubbeek**

**Ville de Roeselare**

**Ville de Zottegem**



**Rotary District 2140**

**R.C. Bilzen-Alden Biesen**

**R.C. Genk-Staelen**

**R.C. Hasselt**

**R.C. Katwijk-Noordwijk (NI)**

**R.C. Maasland-Lanklaar**

**R.C. Siegen-Schloss (D)**



**Lions Club Hasselt**