



Bulletin d'informations asbl Kisangani

Février 2026 (N° 2026/2)

14.3.2026

INKOM VRIJE GIFT
ADRES ZAAL LIBBEKE,
GELLENBERG 16
LUBBEEK



LEZING
JOHN VANDAELE
'KAN CONGO DE WERELD REDDEN'
& REISIMPRESSIES
2025

KISANGANI VZW
DEUREN 19:00 START 19:30

Nous combinons cet événement avec la présentation du livre de John Vandaele (journaliste du magazine MO*) : « Le Congo peut-il sauver le monde ? ».

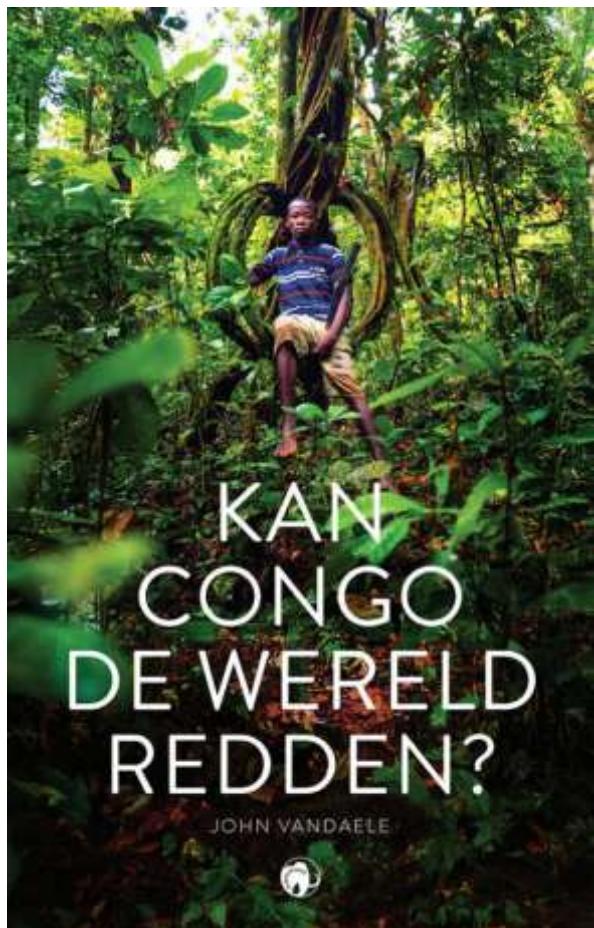
Les forêts tropicales d'Afrique centrale constituent aujourd'hui le principal réservoir de CO₂ de la planète. Le bassin du Congo est à la fois une immense pompe à eau, un système de refroidissement et un hotspot de la biodiversité. Dans son livre, John montre comment la protection de la forêt et la prospérité des populations locales peuvent réellement aller de pair.

La présentation du livre de John et les impressions de voyage formeront un beau diptyque sur la coopération internationale et les enjeux climatiques.

Impressions de voyage et conférence

Durant l'été 2025, nous avons visité avec six amis les projets à Kisangani. Nous partagerons nos impressions de voyage le samedi 14 mars, dans la salle Libbeke (Gellenberg 16) à Lubbeek.

L'inscription n'est pas obligatoire, mais elle nous aide : envoyez un petit mail à info@kisangani.be.



Erosion à Masako



L'érosion menace la stabilité de nos bâtiments scolaires à Masako (les bâtiments se trouvent juste derrière la clôture en bambou). C'est pourquoi nous prévoyons, avec le soutien financier de Pierre Godfroid, des mesures supplémentaires de stabilisation.

La première étape consiste à renforcer les petits ponts afin que nous puissions y passer avec un petit camion.



Le matériel a déjà été acheminé sur le site, les travaux peuvent maintenant commencer.

Le manioc à Ngene Ngene

Sur notre site de Ngene Ngene, nous cultivons également du manioc, l'aliment de base classique en RDC. La population utilise aussi bien les feuilles (préparées comme des épinards) que les racines.

Les racines doivent être traitées de manière spécifique afin d'éliminer les substances toxiques (cyanures). Elles peuvent ensuite être transformées de plusieurs façons :

- Fufu : la préparation de base, semblable à la polenta mais réalisée avec du manioc au lieu de la farine de maïs.
- Cuit ou frit : sous forme de frites, de purée ou de morceaux.
- Tapioca : farine.

Il existe de nombreuses variétés de manioc ; grâce au choix des bonnes variétés, nous avons obtenu cette saison une récolte belle et abondante !





Au prochain bulletin !



**Leysen Humanitas
Pierre Godfroid**



n° 2026/2

vzw kisangani asbl

www.kisangani.be

BCE 0469.735.465

VDK Bank BE 92 8919 5400 6023

4/4