



NOUVELLES
Novembre 2022

Repiquage des semences de palmier prégermées à Kapangu

Chers membres de l'association CUAM, chers sympathisants, chers donatrices et donateurs,

Comme vous le savez peut-être déjà, un nouveau projet est en route pour JauneCongo et nous en sommes très heureux ! Marie-Hélène et Antoine ont été approchés par un investisseur suisse désireux d'initier un projet agro-alimentaire de grande envergure dans leur région ; et c'est parti pour l'implantation de plantations de palmiers à huile dans les communautés locales ainsi qu'à Kapangu (leur ferme), et, dans un deuxième temps, la création d'une huilerie, c'est très réjouissant ! Grâce à ce projet et à votre générosité, un pallier critique va être dépassé et va permettre à JauneCongo de se stabiliser et de se pérenniser sur le long terme.

En 2023, nous continuerons à soutenir JauneCongo dans le développement de son centre de formation (accueil de stagiaires, prestations de coaching agricole, création de modules d'enseignement).

Un immense merci à vous tous qui avez de l'intérêt pour ce travail et qui faites preuve d'une grande générosité et à bientôt pour le repas de soutien qui aura lieu ce printemps lors du retour d'Antoine et Marie-Hélène pour leurs vacances.

Karin Pingoud, présidente

**Faites un don avec
TWINT !**



Scannez le code QR avec
l'app TWINT



Confirmez le montant et
le don



Merci pour votre soutien !

CCP: 10-1933-9 IBAN: CH1580808004769420479

Site: www.cuam.ch

Courriel: info@cuam.ch



Un nouveau projet pour JauneCongo : le palmier à huile



Mais pourquoi JauneCongo se lance-t-il dans le palmier à huile ?? Quand on pense à cette plante ou à son huile, les images négatives s'enchaînent : déforestation, accapARATION des terres ou encore effets négatifs sur la santé. Pourtant une autre face du palmier à huile existe : au Congo, région d'origine du palmier à huile, il est cultivé depuis des millénaires pour ses multiples vertus : il procure une huile abondante, rouge car très riche en bêta-



carotène, qui compose une bonne partie des plats traditionnels mais aussi à usage médicinal, ses feuilles et son tronc sont utilisés pour la construction et sa sève se transforme en vin de palme très apprécié. Pour celui qui en plante il est source de prestige, on se rappellera de lui plus tard car la palmier va produire de l'huile pendant plus de 30 ans !

Le projet que nous allons mettre en place va permettre ces prochaines années à des centaines de petits planteurs de la région de Kimpese de planter des palmeraies dans la savane, selon des méthodes d'agroforesterie alliant agriculture et palmiers. D'ici 4 ans, quand les palmiers commenceront à produire des fruits, une huilerie sera construite pour extraire l'huile. Celle-ci sera écouLée sur le marché local, permettant de diminuer les quantités actuellement importées d'Indonésie. Dans un premier temps JauneCongo a été mandaté pour mettre en place une pépinière de palmiers capable de produire l'équivalent de 200 ha de palmeraie chaque année dans le but d'approvisionner les planteurs en plants de qualité. Dans un deuxième temps, l'année prochaine, nous construirons une petite huilerie artisanale à la ferme qui nous permettra de nous familiariser avec la production et la vente d'huile. Plus tard, lorsque que les palmiers commenceront à produire, c'est une plus grande huilerie qui sera mise en place pour approvisionner toute la région !

Toute l'équipe de JauneCongo est vraiment enthousiaste pour ce projet, non seulement il va probablement permettre de pérenniser l'entreprise mais sa taille importante pourrait en faire un véritable moteur de développement dans la région de Kimpese, tout en respectant les valeurs sociales et environnementales qui nous tiennent tant à cœur !



Jeune palmier à huile



Fruits du palmier à huile



Livraison de nouvelles fraîches de la ferme de JauneCongo!

C'est la fin de la saison sèche, et donc quasiment le terme de la saison des fraises. Durant 3 mois, nous avons livré nos fraises le vendredi, avec nos autres légumes, mais également le mardi matin.

Nous sommes très contents d'avoir séduit de nouveaux clients grâce à nos délicieuses fraises. Nous travaillons maintenant avec une des pâtisseries les plus anciennes et les plus cotées de la capitale ! Le Chef Christian Yumbi, "surdoué de la cuisine du Congo" selon « Elle magazine » nous commande des fraises chaque semaine.

Nos abris, construits surtout pour la saison des pluies, ont continué à nous être utiles . En effet, les tomates semées en fin de saison des pluies ont passés la saison sèche en pot, sous abri, alors que depuis 3 semaines, les premières tomates de la saison des pluies y ont été installées. Et c'est sous abris que nous avons repris la culture des poivrons, abandonnée durant quelques mois, car elle nourrissait uniquement les pucerons.

Nous avons également pu récolter avec fierté – et quelques piqûres – notre premier miel ! Nous avons installé 6 ruches au mois de mars et la récolte se fait en fin de saison sèche soit en septembre. Notre miel est très parfumé et a ravi les palais de nos clients.

Durant la saison sèche, c'était le temps du curcuma frais, du gingembre et des pois d'Angole. C'est maintenant la saison des ananas, des mangues et bientôt des avocats qui commence.

Nous avons renforcé nos liens avec d'autres acteurs ayant les mêmes valeurs sociales et écologiques que nous, et nous proposons désormais à nos clients de la pâte à tartiner au chocolat, produite entièrement au Kongo Central.

Nous sommes également heureux d'accueillir un stagiaire suisse qui vient nous aider à renforcer les compétences de l'équipe en comptabilité et informatique. Basé à la ferme, il sera en immersion totale durant 2 mois : une sacrée expérience pour lui !

Le dernier trimestre de l'année rime avec examen pour l'équipe de JauneCongo. En effet, des formations internes sont menées et des tests sont organisés, suivis d'un petit apéro convivial. Cette année nous avons développé nos premiers modules techniques dont nous sommes très fiers !

Nous avons aussi commencé en septembre une campagne de publicité sur nos pages Facebook et Instagram avec une jeune entrepreneure très impliquée. Cela nous fera plaisir de vous voir nous suivre !

jaune CONGO L'agroécologie

1 Pourquoi faire de l'agroécologie ?

1 Dépense 2 Fertilité 3 Santé 4 Sécurité alimentaire

2 Comment faire de l'agroécologie ?

1 Paillage

Sol humide → Arrosage → Récolte

Sol protégé → Insectes → L/S/B

Sol nourri → Engrais → Dépense

Une page d'un module de formation

PROMOTION AOÛT

Nos fraises vous attendent.

-25%





Vu sur nos pages des réseaux sociaux



Un des apprentis apiculteurs, une de nos ruches dans la forêt et le produit fini !

Nos prochaines activités

- Mi-octobre : arrivée de Nathan qui vient de Suisse pour deux mois en stage de comptabilité
- Début novembre : début de la saison des fruits de la passion
- Mi-novembre : atelier de présentation du nouveau projet aux autorités du district
- Début décembre : début de la saison des ananas
- Vendredi 23 décembre : apéro de fin d'année à Kinshasa
- Samedi 24 décembre : repas de fin d'année à Kapangu
- Toute l'année : des légumes et fruits frais !