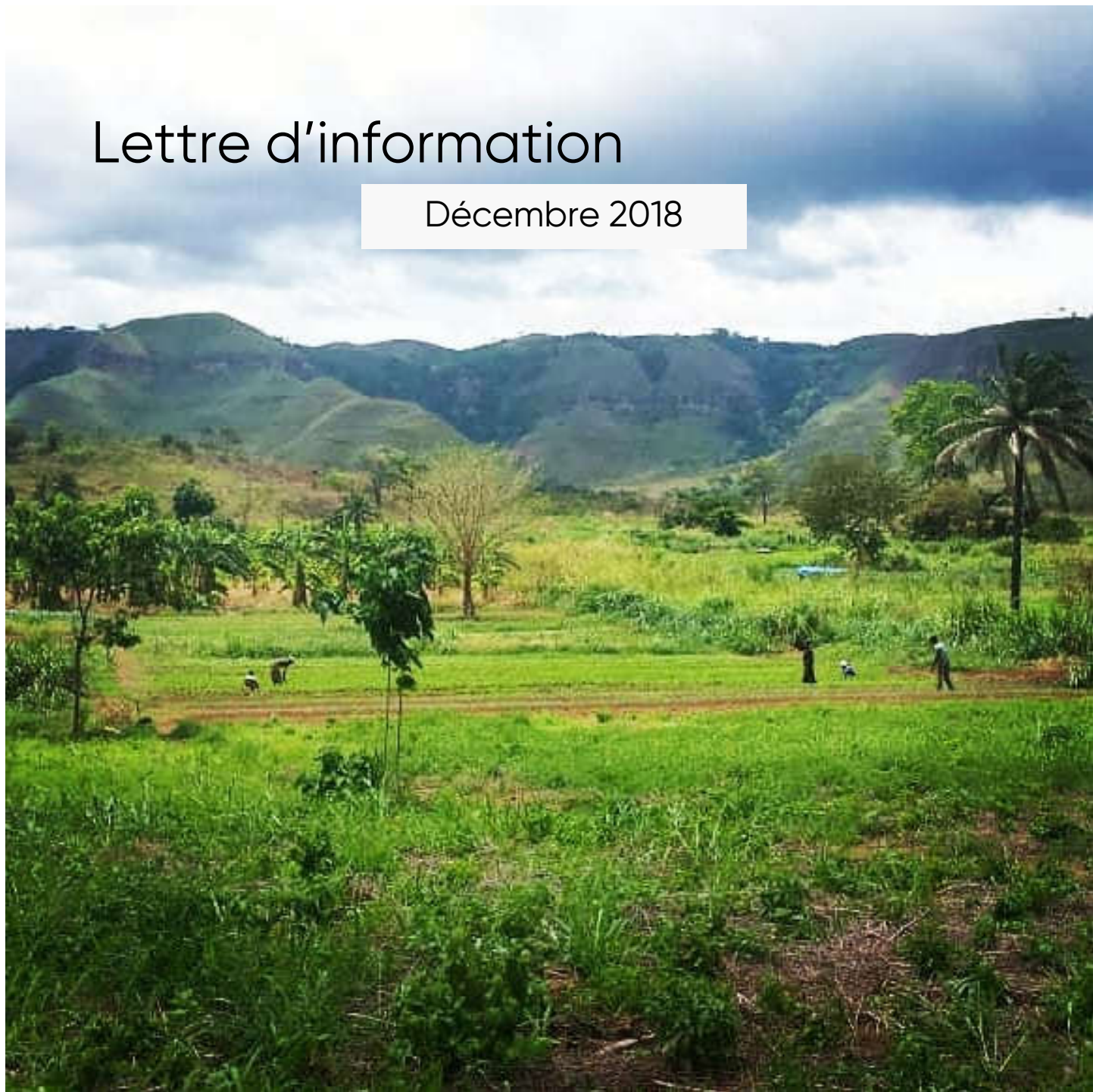


Lettre d'information

Décembre 2018



www.jaunecongo.com



Edito

Chers amis,

Cultivons un autre monde ! Le slogan de JauneCongo reflète le fait que nous ne sommes pas uniquement une entreprise de production et vente de légumes en ligne, même si cela occupe la majeure partie de notre temps... En effet, et avant tout, nous avons comme but de contribuer à ce que le monde devienne plus respectueux de l'être humain et de la nature. En tant qu'entrepreneur nous pensons que les entreprises peuvent avoir un grand rôle à jouer dans cet objectif, et nous voulons prouver que la création de richesse n'est pas antagoniste au respect de ceux qui la produisent ou à l'utilisation durable des ressources naturelles. Nous ne sommes pas seuls, partout dans le monde ces idées progressent, les concepts d'entreprise sociale et d'utilisation durables des ressources sont même au plein cœur de l'actualité. Vous aussi, que ce soit comme client, comme investisseur, comme donateur ou comme soutien moral à notre entreprise, vous participez à ce mouvement. Nous vous en remercions, nous cultivons ensemble un autre monde !

Notre ferme de Kapangu dans le Kongo Central produit plus d'une tonne de légumes chaque semaine, que nous écoulons à Kinshasa via notre site de vente en ligne.

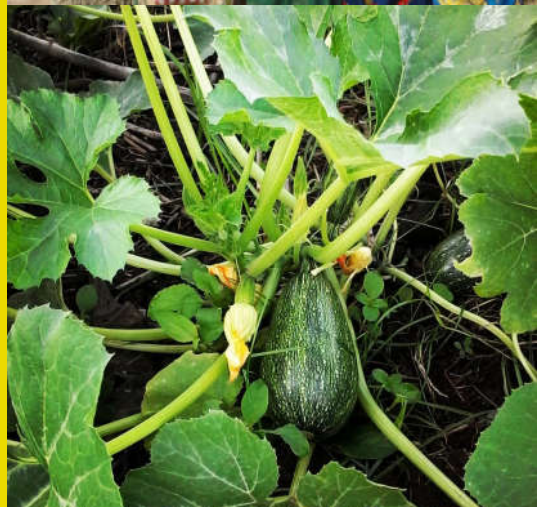
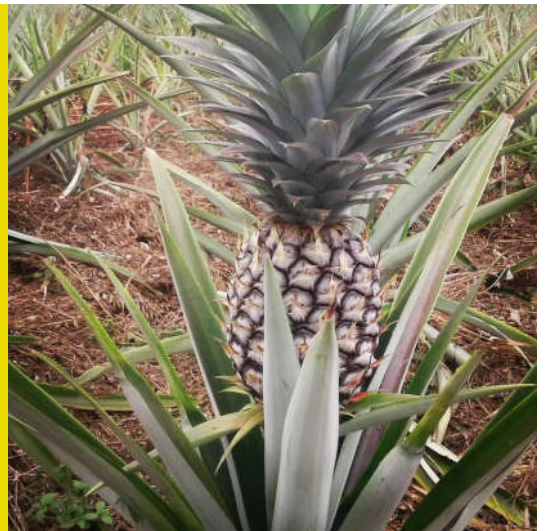
Vous, nos clients, nous nous efforçons de vous fournir des produits frais et sains à des prix abordables et voulons instaurer une relation de confiance avec vous.

Vous, nos clients, nos investisseurs, donateurs et soutiens moraux, nous souhaitons par le biais de cette lettre d'information mieux vous faire connaître JauneCongo, sa philosophie, les personnes qui la font avancer, la façon dont elle fonctionne et son environnement.

Pour ce premier numéro, vous allez faire plus ample connaissance avec Baku Nunga, chef agronome de notre ferme de Kapangu. Nous vous parlerons aussi de la région dans laquelle se situe notre ferme de Kapangu. Nous finirons par vous présenter une de nos techniques respectueuses de l'environnement, l'augmentorium.

Bien à vous

L'équipe de JauneCongo



Nous sommes en recherche de soutien pour continuer de développer JauneCongo:

- Investisseurs: vous pouvez nous contacter par mail (info@jaunecongo.com) ou par téléphone/whatsapp +243 (0) 81 23 25 230
- Donateurs: via l'association Suisse « Cultivons un autre monde », vous pouvez nous contacter par mail (info@jaunecongo.com) ou par téléphone en Suisse +41 (0) 21 861 03 40 (du lundi au vendredi entre 17 et 18h)



Vous habitez Kinshasa ou le Kongo Central? Commandez nos fruits et légumes frais en ligne sur jaunecongo.com. Nous récoltons chaque jeudi pour vous livrer le vendredi matin des produits frais directement de notre ferme!





Entretien avec un membre de notre équipe: Baku Nunga, chef agronome de notre ferme de Kapangu

Bonjour Baku, pourriez-vous svp vous présenter à nos lecteurs ?

Je m'appelle Baku Nunga Nsimba, je suis diplômé d'état des humanités techniques agricoles et je travaille chez JauneCongo depuis 4 ans. Je suis âgé de 49 ans, j'habite la ville de Kimpese dans le territoire de Songololo et j'ai 5 enfants, marié avec Madame Kibangoma.

Quel rôle jouez-vous chez JauneCongo ?

En tant qu'agronome, j'assure l'encadrement technique des activités agricoles de JauneCongo. Je planifie et organise les travaux et contrôle la qualité de ce que nous faisons.

Que vous apporte le fait de travailler chez JauneCongo ?

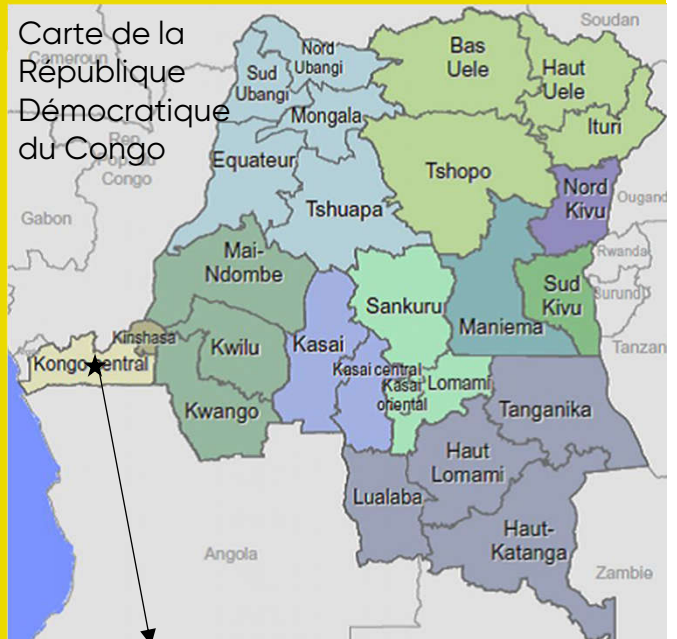
Travailler pour JauneCongo m'apporte des aspects positifs. J'ai appris de nouvelles techniques telle que la lutte biologique. Le salaire me permet de payer les frais scolaires de mes enfants, avec un revenu fixe. D'ailleurs la présence de JauneCongo diminue le chômage de la contrée. Le travail chez JauneCongo me permet aussi de stabiliser ma vie sociale (contribution aux enterrements, à la famille dans le besoin).



Notre environnement

Le Kongo Central est une des plus petites des 26 provinces du Congo, mais sa superficie de presque 54 000 km² la rend plus grande que la Belgique ou la Suisse. Elle est la seule province à avoir un accès à la mer et s'articule autour de l'axe routier Boma-Matadi-Kinshasa reliant les ports congolais à la capitale. La ferme de JauneCongo, nommée Kapangu, se trouve à 15 km de Kimpese qui est située le long de cet axe. Cette ville est un carrefour agricole et commercial important : proche des frontières angolaises (Lufu) et brazzavilloises (Luozi), située dans une région riche en terres fertiles et en sols permettant l'exploitation du ciment (4 cimenteries présentes dans un rayon de 80 km).

Les terres de la ferme se trouvent dans la vallée de la rivière Lukunga, en contrebas du plateau de Bangu. Une grande partie des travailleurs de JauneCongo proviennent des 3 villages environnants la ferme : Kisiama qui est le propriétaire des terres, Mbanza Ndamba et Kinanga. Ce sont des villages d'agriculteurs, qui ont la chance d'avoir à disposition des terres fertiles mais pour qui la commercialisation des produits est compliquée et pas toujours rentable. La vie est rude dans ces campagnes et par manque d'employeurs, l'argent liquide pas toujours facile à trouver. JauneCongo est particulièrement bien intégré dans ce milieu car les salaires versés permettent à un nombre important d'habitants de payer les frais scolaires ou les frais médicaux de leurs enfants.



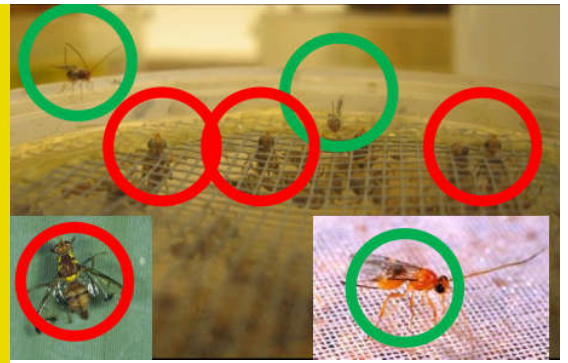
Augmentorium – l'élevage de micro-mouche (hyménoptères parasitoïdes)

Nous cultivons nos légumes et fruits dans le respect de l'environnement et de nos clients et nous sommes en perpétuelle recherche de nouvelles techniques. Depuis environ une année nous avons adopté un système d'élevage de micro-mouches, appelé augmentorium. Mais pourquoi donc élever des micro-mouches ?? Reprenons le problème depuis le début. Nos courgettes, tomates, concombres et pastèques sont régulièrement attaqués par des mouches qui viennent y pondre leurs œufs, au point que nous avons perdu parfois plus de 50% de nos récoltes à cause des dégâts causés par ces ravageurs. Nos légumes sont appétissants aussi pour les mouches...Une fois éclos, les œufs produisent des chenilles qui se nourrissent de la chair des légumes et qui à leur tour donneront des mouches, par centaines...et le cycle continue ! Heureusement que la nature est bien faite, ces mouches ont elles aussi des prédateurs. Elles sont par exemple parasitées par certains types de ... micro-mouches. Il suffirait donc d'augmenter la population de ces micro-mouches pour diminuer celle des mouches amatrices de nos légumes, mais comment faire ?

L'augmentorium est une technique mise au point à l'île de la Réunion, il consiste en un espace hermétiquement clos avec comme ouverture des petites fenêtres recouvertes de filet moustiquaire. Les légumes dans lesquels ont pondu les mouches sont systématiquement ramassés et jetés dans cette espace clos. Les chenilles puis les mouches vont y naître, mais leur taille les empêchera de sortir de l'augmentorium à travers les filets moustiquaires. Elles vont mourir à cet endroit et ne pourront pas aller pondre leurs œufs dans d'autres fruits. Premier effet positif.

Deuxième effet positif : le filet moustiquaire empêche les mouches de sortir, par contre il n'empêche pas les micro-mouches naturellement présentes dans le milieu d'entrer ! Celles-ci attirées, par la grande concentration de mouches, vont pénétrer dans l'augmentorium, parasiter les mouches présentes et se multiplier grâce à toute cette bonne nourriture! Elles vont ensuite ressortir pour aller parasiter d'autres mouches dans les champs environnants.

Nous avons construit 3 augmentoriums dans nos champs, et grâce à ces « élevages » de micro-mouches nous avons réussi à diminuer les quantités de légumes attaqués, sans aucun produit chimique !



Ci-dessus: La taille de la maille du filet empêche les mouches (ici *Bactrocera cucurbitae*) de s'échapper (cercles rouges) et permet aux parasitoïdes (ici *Psytalia fletcheri*) de s'échapper (cercles verts) de l'augmentorium. © J.-P. Deguine /Cirad



Ci-dessus: un des augmentorium de notre ferme.



Ce qu'ils disent de nous:

« Voici ce que j'apprécie chez JauneCongo

- La fiabilité
- La diversité des produits proposés
- La possibilité de commander en ligne »

Une cliente, mai 2018

« Tout ceux qui partent travailler là-bas gagnent quelque chose, ils sont payés. Quel avantage, quelle joie pour nous. Donc nous demandons que vous continuiez vos efforts»
Mida Ndompetelo Lufende, chef coutumier du village de Kisiama