

Lettre d'information

Décembre 2019



www.jaunecongo.com



Edito

Chers amis et clients de JauneCongo,

Voilà maintenant plus de deux ans que nous avons ouvert notre site de commande en ligne. Cela représente plus de 100 semaines de livraisons, des milliers de paniers et des tonnes de fruits et légumes! Derrières ces chiffres, toute une organisation, une équipe et un environnement. C'est justement ce qui se passe en coulisse que cette lettre d'information semestrielle a pour but de vous faire découvrir, à vous les consommateurs de nos produits et à vous les amis de JauneCongo. Chaque semaine l'équipe entière se donne pour atteindre un de nos objectifs, la qualité de nos fruits et légumes. De nos champs à votre cuisine, de la récolte à la livraison à travers Kinshasa, en passant par le tri et la confection des paniers, à chaque étape nous nous efforçons de préserver la qualité de nos produits. Dans ce 3^{ème} numéro de notre lettre d'information nous vous présentons plus en détails comment nous nous y prenons. Vous découvrirez aussi le village de Kisiama sur les terres duquel se trouve notre ferme de Kapangu. Et vous ferez connaissance avec maman Marie, un des cuisinières de Kapangu, sans laquelle rien de tout ceci ne serait possible! Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année et nous vous envoyons tout nos vœux pour 2020! Bonne lecture !

L'équipe de JauneCongo



A droite une parcelle de patates douces, à gauche une plate bande de sésame



Récolte d'ananas en cours



La toujours impressionnante présence des fourmis, preuve de la biodiversité dans nos champs. Ici elles hésitent entre notre persil et nos poireaux, on les comprend!



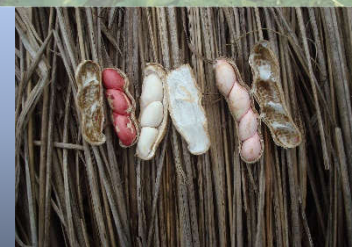
Femmes du village de Kisiama rentrant chez elles après une journée de travail à la ferme de Kapangu



Nos méthodes de cultures: ici l'association réussie des haricots verts, gombos et courges



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





Maman Marie

Entretien avec un membre de notre équipe: Marie, une des nos cuisinières de notre ferme

Bonjour Maman Marie, pouvez-vous vous présenter ?

Je l'appelle Mama Marie Lukau, j'habite à Mbanza-Ndamba et je travaille à Kapangu. J'ai deux enfants à la maison, les enfants de ma fille.

Quel rôle jouez-vous à JauneCongo ?

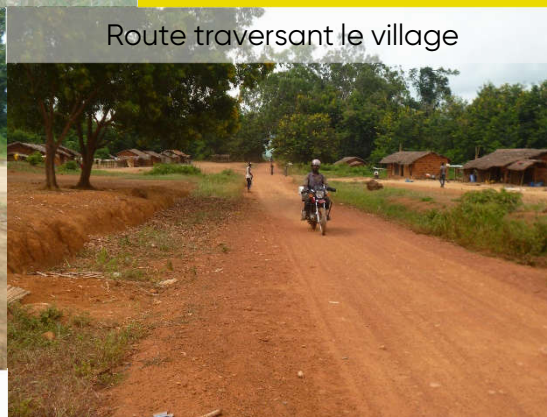
Je travaille à la cuisine, c'est ça qui me prend beaucoup de temps. Je m'occupe aussi des fleurs, je sarcle et j'arrose. Je lave les habits des travailleurs et je fais la propreté dans la cour, les chambres, les toilettes et les douches.

Que vous apporte le fait de travailler pour JauneCongo ?

Ce travail m'apporte beaucoup d'avantages. Avec mon salaire je fais étudier mes enfants, j'achète mes habits et je peux payer des travailleurs pour mes champs.



Les enfants du village



Route traversant le village



Kisiama vu de l'intérieur

Notre environnement : le village de Kisiama

Notre ferme est installée depuis 2015 sur les terres du village de Kisiama, à 10 km de Lukala et 15 de Kimpese. Les 18 hectares de l'exploitation, propriété commune des habitants, sont loués pour 10 ans. La population du village est d'environ 200 personnes, dont beaucoup d'enfants et de jeunes. L'agriculture y est la principale occupation. La vie du village est donc rythmée par les saisons qui dictent les travaux à faire et par les événements sociaux de la contrée: mariages et surtout enterrements qui réunissent beaucoup de monde. La ferme de JauneCongo est située à moins de 2 km du village et les liens entre la population et l'entreprise sont forts: certains habitants travaillent en permanence chez JauneCongo, d'autres préfèrent venir quelques semaines comme journaliers, chacun se côtoie dans les champs et tout le monde se connaît par son prénom. JauneCongo est très bien intégré dans la vie et dans le paysage local. Nous sommes fiers d'être sur les terres de Kisiama et les habitants du village sont fiers d'avoir JauneCongo sur leurs terres!



Les notables de Kisiama invité à la ferme

La qualité de nos légumes de nos champs à votre assiette !

Assurer la qualité de nos livraisons est un défi...hebdomadaire ! Nos légumes sont récoltés le jeudi, sauf les bananes douces et plantain qui sont récoltés quelques jours avant, car elles ne mûrissent pas sur l'arbre. Les légumes sont triés, pesés sous une paillote au bord des champs. Un cahier des charges a été mis en place pour définir la qualité de chaque légume. Un tri est réalisé qui permet de vérifier la taille, le poids, si le fruit est attaqué, etc. Puis, nous conditionnons nos légumes : en caisse pour les tomates et les fines herbes, des sacs pour les choux et les concombres et des filets pour les gombos et haricots verts. Nos légumes sont ensuite transportés à Kinshasa le jeudi soir. C'est un prestataire qui transporte notre marchandise. Pour s'assurer que le bus soit là à temps, un repas chaud est offert au chauffeur. Mais c'est notre équipe qui va remplir le bus afin d'y agencer au mieux les caisses, sacs et filets. La marchandise ne doit pas être écrasée, ne doit pas avoir trop chaud durant le trajet, ce qui pourrait arriver, en cas de chargement supplémentaire sur la route. Un collaborateur de JauneCongo accompagne ainsi le véhicule. Une fois la marchandise arrivée à Kinshasa, elle est débarquée rapidement et les bottes de légumes-feuilles sont mis à tremper.

La confection de paniers est une autre étape-clé qui commence à 5h le vendredi matin. Nous avons 3 confectionneurs de paniers. Ils ont été formés à différencier la coriandre du persil ou du céleri, le chou pet saï du chou pak choï. Nous leur avons également appris à multiplier le nombre de bouquets de 25, 100 ou 200 grammes, à choisir les bons légumes : ni trop mûrs, ni griffés durant le trajet et chercher la trace de parasites, car ces derniers laissent parfois des marques quasi imperceptibles. Ensuite, ils confectionnent le panier à proprement parler : ils remplissent les sachets pour chaque client de fruits et légumes de manière à ce que menthe, tomates et épinards ne soient pas écrasés par une courge ou une pastèque. Et finalement, ils remettent le panier au livreur qui va le plus précautionneusement possible à moto amener les légumes chez nos clients. Toutes ces étapes demandent un soin particulier. Nos clients nous font régulièrement des commentaires qui nous permettent de nous améliorer. Chaque collaborateur est formé à garantir une bonne hygiène, manipuler un minimum la marchandise, reconnaître les légumes, connaître la texture, la couleur des légumes, etc. Pour tout le monde, l'apprentissage est continu. Nous sommes très fiers de notre équipe qui donne toute son énergie pour que nos paniers soient de la meilleure qualité possible !



La récolte dans les champs de notre ferme



Le tri et le conditionnement à l'abri, ici préparation des bouquets de persil



Bus chargé prêt à partir!



La préparation des paniers à Kinshasa



Et le résultat de tout ces efforts, des paniers de légumes et fruits frais et de qualité

jaune
CONGO

Cultivons un autre monde!

Impressum: JauneCongo Email: info@jaunecongo.com Tél/whatsapp: +243 (0) 81 23 25 230