jaune CONGO
cultivons un autre monde

Lettre d'information

Juin 2023

www.jaunecongo.com

Impressum
JauneCongo
Email: info@jaunecongo.com
Tél/whatsapp: +243 (0) 82 55 11 272

jaune CONGO
cultivons un autre monde

Edito

Chers amis, Chers clients et clientes,
Je suis Josué Kande, je suis celui qui vous contacte lors de vos premières commandes, celui qui compose vos panier hebdomadaires. Je reste toujours à votre disposition pour répondre à toutes vos questions !
Nous sommes déjà dans la saison sèche, et c'est la pleine saison du maraîchage au Kongo Central !
Néanmoins, certains fruits et légumes supportent difficilement cette saison. Heureusement, grâce aux efforts et la motivation de notre équipe responsable de l'arrosage, nous tenons toujours ! Je tiens à vous signaler chers clients, que nos délicieux maracujas sont toujours disponibles et bientôt vous trouverez dans vos paniers, des taros, une bonne quantité des tomates et bien sûr, nos délicieuses fraises !!
Dans cette édition, où je suis le rédacteur en chef je suis très heureux de vous présenter de Dorkas Blawula qui vous parle de son rôle chez JauneCongo.
Je profite aussi de vous parler de ma visite à la ferme en ce début de mois de juin. J'ai était bien accueilli par toute l'équipe, et j'ai profité de mon séjour pour échanger avec tout le monde. Et je concluerai en vous disant que la porte est ouverte pour tout(e) celle ou celui qui veut aller visiter la ferme vous êtes le (la) bienvenu(e) !

Nos salutations vitaminées,

Josué Kande et toute l'équipe JauneCongo

Un de nos abris pour la culture durant les pluies

Épluchage du manioc

Wete récoltant du piment

Nous sommes en recherche de soutien pour continuer de développer JauneCongo ainsi que les villages entourant notre ferme. Vous pouvez contribuer via l'association suisse « Cultivons un autre monde ». N'hésitez pas à nous contacter par courriel (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 les produits frais de notre ferme agroécologique!

Entretien avec Dorkas

J'ai le plaisir de vous présenter dans cette édition, Dorkas qui est chez JauneCongo depuis mi-mars 2023.

Bonjour Dorkas pouvez-vous s'il vous plaît vous présenter à nos lecteurs ?

Je m'appelle Dorkas Blawaku Valema. J'ai 32 ans, je suis résidente de la ville de Kimpese. Je suis ingénieur agronome. J'ai choisi l'agriculture car je pense que c'est vraiment la base de tout. Avec une agriculture forte, on aura un pays fort !

Quel est votre rôle chez JauneCongo ?

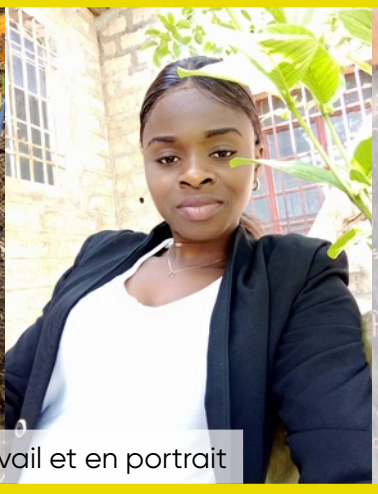
Je suis une des adjointes de l'agronome Baku. Je travaille dans tous les départements techniques mais en particulier, je suis responsable avec mon collègue Riguène du poulailler. Nous avons également une parcelle de recherches pour adapter des nouvelles variétés. En ce moment, nous faisons des essais avec la tomate, le melon, le piment et les carottes.

Que vous apporte le fait de travailler pour JauneCongo ?

J'apprends énormément, parce qu'ici on fait de l'agroécologie. J'aime aussi le fait qu'on fasse un poulailler « bio ». Ma spécialité universitaire, c'est le domaine de la forêt, je suis heureuse de pouvoir planter des arbres fruitiers ici avec JauneCongo.

Comment voyez-vous votre avenir à JauneCongo ?

En tant que femme agronome, je peux être un modèle pour mes sœurs. Je me vois comme responsable chez JauneCongo, pourquoi pas diriger dans quelques années une nouvelle ferme de JauneCongo ?



Dorkas, au travail et en portrait

Fiston en plein cours à la ferme

Nos collaborations

Des cours d'anglais à la ferme

Depuis 2018, les collaborateurs de la ferme de Kapangu peuvent suivre des cours de leurs choix. Différents thèmes ont été abordés, le français, l'anglais mais aussi l'informatique. Au début, c'était Rodrigue, devenu depuis membre à part entière de notre équipe, qui dispensait des cours d'introduction à Excel et Word. Depuis le début de l'année, chaque semaine, c'est Landu Moma Fiston qui vient donner des cours. Landu a 40 ans et habite à Lukala, l'une des deux villes proches de la ferme de JauneCongo. Il est également professeur d'anglais dans une des cimenteries de la région. Ayant fait des études en chimie et physique, il a également passé un brevet lui permettant de dispenser des cours de langues. Il s'est tourné vers les langues, car il apprécie de pouvoir aider les gens à mieux s'exprimer. A Kapangu, il donne des cours à toute l'équipe chaque mardi. Une grande partie suit les cours d'anglais, une petite partie a préféré suivre le cours de français alors qu'ils sont seulement deux à avoir choisi de suivre le cours de kikongo. Les collaborateurs viennent par petits groupes pour 30 minutes à 45 minutes de cours.

Emballages

Chez JauneCongo, nous cherchons à travailler de manière le plus éthique et écologique possible. Cela se traduit entre autres dans le choix nos conditionnements.
Chers clientes et clients qui recevez régulièrement votre commande vitaminée, vous connaissez les sachets jaunes dans lesquels nos légumes vous sont livrés. Ces sachets sont fabriqués, du moins en partie, à Kinshasa.
Mais nous utilisons aussi d'autres emballages, comme les bocaux en verre de notre miel et des pâtes à tartiner du CIVAK.
Pour les contenants de nos fraises- dont la saison va débuter à la fin du mois de juillet-, nous utilisons des petites barquettes en plastique. Pour les fraises, si fragiles, nous n'avons jusque là pas trouvé d'autre solution. Mais nous avons choisi un modèle de barquette résistant de manière à ce qu'elle soit facilement réutilisable plusieurs fois.
Et vous remarquerez que les produits chocolatés de TRIAS sont emballés en carton, et non emballé dans une feuille d'alu ou plastique.
Les sachets sont réutilisables, et nos livreurs peuvent volontiers les récupérer. Nous avons mis en place un système de consigne qui vise à tous nous conscientiser sur la question des emballages et nous encourager à réutiliser ceux qui peuvent l'être. Ainsi les bocaux et les barquettes des fraises sont récupérés par nos livreurs, contre remboursement de la consigne, nettoyés (stérilisé dans le cas des bocaux) puis réutilisés. En 2022 avec 500 barquettes nous avons pu livrer près de 1500 commandes, bravo à vous tous!
Ainsi, nous réemployons nos emballages, favorisons leur réutilisation par nos clients et collaborons avec des partenaires qui ont les mêmes idées que nous.
Nous sommes toujours en recherche de moyens de conditionnements différents pour limiter les sachets et travailler avec des artisans locaux. Car nous souhaitons trouver des emballages naturels qui ne "blessent" pas les légumes et qui s'adaptent aux différentes tailles des commandes. Nous étudions la possibilité de livrer nos produits dans un panier plus rigide qui pourrait être gardé par nos clients. La recherche des emballages fabriqués dans notre région avec de la matière locale écologique continue!

Nos différents emballages, présents et futurs ?

Vous souhaitez découvrir l'agroécologie? Vous connaissez des maraîchers qui souhaitent renforcer leurs connaissances? Nous proposons des stages dans notre ferme. Contactez-nous !

info@jaunecongo.com
ou par téléphone au
+243 81 23 25 230

jaune CONGO
cultivons un autre monde

Des élèves de l'ITA Mbanza Nzundu en stage chez JauneCongo