



La maternité désirée - plan d'action de la Fondation

On ne saurait trop insister sur l'importance de la planification familiale. Les jeunes femmes qui tombent enceintes abandonnent leurs études, avec toutes les conséquences pour leur développement ultérieur et leur indépendance. Les femmes dont les grossesses se succèdent rapidement ne peuvent pas récupérer suffisamment et compromettent leur propre santé. S'occuper d'une famille nombreuse pèse lourd, tant physiquement que financièrement. La planification familiale peut résoudre ces problèmes, en permettant une maternité et une paternité souhaitables. La Fondation soutient donc pleinement l'initiative du Dr Felix Küchler, spécialiste dans le domaine du planning familial naturel.

Les formatrices en formation

Début juin 2022, les 13 animatrices de la Fondation ont suivi une formation initiale avec le Dr Felix Küchler et son équipe. Il leur a appris à comprendre leur cycle menstruel mensuel et à reconnaître leurs périodes fertiles et infertiles par la composition de la glaire cervicale. Il est donc important de contrôler systématiquement cette composition. Après cette formation initiale qui visait à familiariser les animatrices avec la méthode, le Dr Felix Küchler a renvoyé chacune chez elle avec un devoir. Il leur a demandé de faire des expériences sur elles-mêmes pendant environ six mois afin qu'elles puissent

maîtriser la méthode pour l'enseigner ensuite à d'autres femmes.

À la fin du mois de janvier 2023, le moment était venu. Le Dr Felix Küchler a réuni à nouveau les animatrices pour une formation complémentaire. Pendant trois jours, elles ont échangé leurs expériences et ont eu toutes les occasions de poser des questions supplémentaires. Elles ont également reçu des astuces de communication et des conseils sur la façon d'aborder la question du planning familial ou de la maternité et de la paternité souhaitées avec la population locale en général et avec les couples en particulier. Après tout, il est important que les femmes et les hommes comprennent l'importance du planning familial. Grâce à des jeux de rôle, elles ont également appris à apprendre à d'autres femmes à reconnaître leurs périodes fertiles.

Aujourd'hui, les animatrices sont déjà occupées à promouvoir cette technique dans les villages.

Session d'information pour les représentants de plusieurs ONG.

Marcienne Houenou, directrice de la Fondation au Bénin, a participé à une séance d'information organisée par le Dr Felix Küchler pour une vingtaine de différentes ONG. La Fondation elle-même n'a plus besoin d'être convaincue



de l'utilité et du fonctionnement de la méthode de maïs, par sa présence, elle voulait motiver d'autres ONG à soutenir également le programme.

Au moins, le Dr Küchler était satisfait. Il avait l'impression d'avoir réussi à convaincre les ONG de la valeur ajoutée de la méthode. Il s'agit donc d'une méthode entièrement naturelle, totalement gratuite et donc accessible à tous. Il a également pu se référer à son expérience de la méthode : cela fait huit ans qu'il la promeut avec son équipe dans l'Atacora.

Une représentante de l'une des ONG a confirmé que la séance d'information a été un succès. Selon elle, bien que la planification des naissances soit souvent abordée, on parle toujours d'une planification des naissances médicalisée. Elle a maintenant appris qu'il existe aussi une méthode entièrement naturelle, sans effets secondaires et accessible à tous.

[Le reportage vidéo sur la séance d'information se trouve sur notre site Web.](#)



23 étudiants de l'Ecole Supérieure Odisee en voyage d'immersion de deux semaines au Bénin !

Odisee entretient depuis plusieurs années un partenariat avec l'Université de Dassa pour la technologie de laboratoire et avec l'Université de Parakou pour les soins infirmiers. Pendant quinze jours, les étudiants et les enseignants accompagnateurs d'Odisee et des deux universités ont échangé techniques et expériences. Tant les étudiants en soins infirmiers des campus d'Alost, de Sint-Niklaas et de Bruxelles que les étudiants en technologie de laboratoire biomédical du campus de Gand ont participé.

Avec quelques membres du personnel de la Fondation Hubi & Vinciane, ils ont organisé plusieurs ateliers dans deux écoles primaires, le 8 février. Parmi les sujets abordés figuraient l'hygiène et une alimentation saine. Ils ont également pris le temps de jouer et de colorier avec les enfants. Et ils ne sont pas arrivés les mains vides ! Les enfants étaient très heureux des cadeaux qu'ils leur ont apportés.

Le 10 février 2023, ils se sont rendus avec Eric Dossou Gbété, nutritionniste de la Fondation Hubi & Vinciane, dans le village de Kassouala, près de la frontière nigérienne. Avec trois infirmières béninoises, ils ont testé 150 jeunes enfants sur la malnutrition et le paludisme.



Les enfants atteints de paludisme ont reçu un traitement sur place. Les enfants souffrant de malnutrition sévère ont été référés à l'un des hôpitaux partenaires pour un traitement supplémentaire. Ils ont également soigné une cinquantaine d'enfants et d'adultes souffrant de blessures infectées.

Le 15 février, ils ont été invités au siège de la Fondation Hubi & Vinciane à Parakou, où ils ont participé à une séance d'information sur la planification naturelle des naissances. Ils ont ensuite remis non moins de trois chèques à Marcienne Houenou, directrice de la Fondation

au Bénin. Deux sympathisants, Florence et Léon, avaient récolté une somme importante à l'occasion de leur mariage et deux autres sympathisants, Nancy et Helena, avaient récolté une très belle somme dans leur village. Enfin, tous les étudiants ont organisé ensemble diverses activités et collectes qui ont permis de récolter une autre somme impressionnante. De plus, ils avaient également apporté beaucoup de matériel informatique et médical, notamment des ordinateurs, un vidéoprojecteur, des balances, des masques, des tensiomètres, etc.

Marcienne Houenou était très heureuse de cette générosité. L'argent sera entièrement consacré à l'équipement des hôpitaux et des centres médicaux avec lesquels la Fondation travaille.

Un grand merci aux professeurs et aux étudiants de l'école supérieure Odisee !



La lutte contre la malnutrition

2



Run for Boko 6ième édition

2 - 4



Centre d'incubation + interview avec Adam Malla Issifou, gestionnaire du centre

3



Produire du maïs en contre-saison

3



10 février, Journée Internationale des Légumineuses

3



Le Yinnou ou l'igname pilée séchée assaisonnée

3

La Fondation
Hubi & Vinciane
sous la loupe - P 4

Editorial

Deux phénomènes s'intensifient au cours des derniers mois et nous interpellent : d'une part, une forme de ressentiment de certains pays africains à l'égard d'une Europe dont l'action serait animée d'arrière-pensées néo-coloniales et qui se traduit par l'abstention de ceux-ci lors du vote des résolutions de l'Assemblée générale des Nations-Unies condamnant l'invasion de l'Ukraine par la Russie.

D'autre part, la pression de plus en plus forte des groupes djihadistes actifs au Mali et au Burkina Faso sur le Nord du Togo et du Bénin entraînant des déplacements de population.

Cet éditorial n'est évidemment pas le lieu où développer ces deux sujets importants. Mais ils ont un lien fort avec les activités de notre Fondation.

Tout d'abord, parce que la Fondation Hubi et Vinciane pratique depuis ses débuts un partenariat respectueux des aspirations et des besoins de la population béninoise et soucieux de promouvoir une relation entre égaux.

Ensuite parce que les projets développés ensemble - dans les domaines de l'éducation, de l'agriculture et de la santé et l'encouragement à l'entrepreneuriat - sont la meilleure réponse qui puisse être apportée pour freiner la progression des groupes terroristes et l'attractivité de leur idéologie mortifère.



Gilles de Kerchove
Président
de la Fondation Hubi & Vinciane

FONDATION HUBI & VINCIANE

Fondation d'utilité publique

Président: Gilles de Kerchove

Administrateur délégué:
Pascale Vandewiele-Van Assche

Secrétaire - administrateur:
Muriel Verbiest-Billiau

E.R.: Chris Van der Vorst,
Colomastraat 14, 2800 Mechelen

E-mail: nieuwsbrief@hubi-vinciane.be

La lutte contre la malnutrition

Situation actuelle

En 2015, la Fondation Hubi & Vinciane a lancé le projet malnutrition avec les deux hôpitaux partenaires Saint-Jean-de-Dieu à Boko et Saint-Martin à Papané. Ce projet est dirigé par le nutritionniste de la Fondation. Une fois par an, lui et une équipe de 13 assistants sociaux examinent tous les enfants de moins de 5 ans dans les villages de la zone d'intervention.

Au départ, le projet concernait 47 villages de N'Dali. Depuis 1 an, la région d'intervention du projet a été étendue à Tchaourou avec 16 villages



Résultats de la campagne de dépistage de la malnutrition

Considération éthique :

La participation à cette campagne est volontaire et aucun ménage n'est obligé de participer d'aucune manière que ce soit. La collecte des données sur le terrain est précédée, dans chaque ménage, du consentement éclairé, écrit ou verbal des personnes éligibles. L'animateur n'est pas autorisé à divulguer des informations collectées sous prétexte d'être exclu. Les données collectées sont traitées collectivement et dans l'anonymat.

Caractéristiques des ménages

- 6021 ménages ont été enquêtés. La taille moyenne d'un ménage est de 8,49 membres dont au moins 2 sont des enfants de moins de 59 mois d'âge.
- 98,89% des ménages ont accès à une source d'eau potable contre 1,01% qui continuent de consommer l'eau des marigots/fleuves
- L'insalubrité et la gestion des ordures est un défi à relever. 91,13% des ménages jettent les ordures ménagères dans les dépotoirs sauvages, ce qui pollue d'avantage l'environnement.
- 72,55% des ménages ne disposent pas de latrines. Parmi eux, 94,83% déféquent à l'aire libre.



supplémentaires. Les parents viennent avec leurs jeunes enfants à un point de collecte où ils sont ensuite soumis à un dépistage systématique. Une première mesure effectuée en 2015 a révélé que 12 % des enfants de moins de 5 ans souffraient de malnutrition sévère. Aujourd'hui, ce pourcentage a été diminué à 0,35 %. Les enfants souffrant de malnutrition sévère sont dirigés vers des hôpitaux ou des centres de santé pour un traitement intensif.

Les enfants souffrant de malnutrition modérée font l'objet d'un suivi supplémentaire à domicile. Le dépistage prend environ 1 mois et ne



Etat civil des enfants dépistés

90,57% des enfants disposent d'un acte de naissance

Etat Nutritionnel des enfants dépistés

11 613 enfants de 6-59 mois ont été dépistés au cours de cette campagne, soit 5847 garçons et 5766 filles.

La plupart des enfants ont un bon état nutritionnel. Sur 100 enfants dépistés, 98 se trouvent en bonne santé nutritionnelle contre 2 malades.

Le taux global de la malnutrition est de 1,42% dans l'ensemble des 47 villages d'intervention de N'Dali. Ce taux est significativement faible

Tableau : Etat Nutritionnel des enfants de 0-59 mois

| Etat nutritionnel | Effectif (%) |
|----------------------|-----------------|
| BEN | 11 448 (98,58%) |
| MAM | 124(1,07%) |
| MAS | 41(0,35%) |
| Taux de malnutrition | 165(1,42%) |

Source : Dépistage de masse, nov-déc2022, FHV/



constitue qu'une partie du projet. Le reste de l'année, le nutritionniste et les assistantes sociales organisent des campagnes de sensibilisation préventive à une alimentation saine. Par le biais d'ateliers de cuisine, ils enseignent notamment comment rendre l'alimentation quotidienne plus équilibrée et plus saine.

La campagne de dépistage annuelle dans les 47 villages de N'Dali a eu lieu du 22 novembre au 22 décembre 2022. Isséré Atcha, responsable du suivi et de l'évaluation des projets, présente un bref rapport.

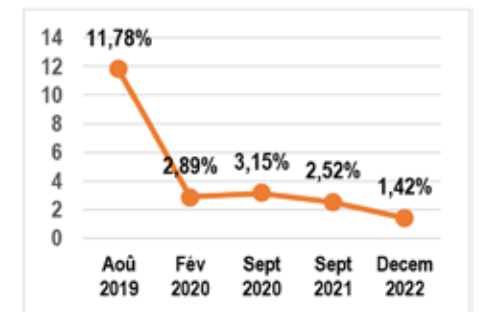


par rapport à celui de 2021 qui était de 2,52% dans la zone.

Les cas de malnutrition aigus modérés sont les plus fréquents et affectent près de 10 (1,07%) enfants sur 1000. Les cas de malnutrition aigus sévères se font de plus en plus rares et touchent moins de 4 (0,35%) enfants sur 1000.

Nous sommes heureux de constater que de façon globale, le niveau de la malnutrition (modérée et sévère ensemble) diminue progressivement. D'un taux de 11,78% en 2019, nous sommes passés respectivement à 2,89% en 2020 et à 1,42% en 2022. En intervalle de 4 années d'intervention, le taux de malnutrition a régressé de plus 10,36 points. Le suivi et les actions préventives par le nutritionniste et les assistantes sociales s'imposent néanmoins absolument.

Graphique : Evolution du taux de malnutrition 2019-2022



Run for Boko - 6ième édition : 80 kilomètres de marche en quatre jours au profit des hôpitaux de Boko et Papané !

Pour la sixième fois déjà, l'asbl Le 5e Monde a organisé sa randonnée annuelle Run for Boko. Pendant quatre jours, les participants ont parcouru une distance de 80 km entre les hôpitaux Saint-Jean-de-Dieu à Boko et Saint-Martin à Papané. Les marcheurs sont sponsorisés par les nombreux sympathisants en Belgique et parviennent chaque année à récolter une somme considérable.

Cette année, les 23 participants se sont divisés en deux groupes : le groupe Guézo, du nom d'un des anciens rois du royaume du Dahomey, mené par Emilie et Barbara, est parti de Papané le vendredi 24 février. Le groupe Béhanzin, nommé d'après un autre ancien roi, mené par Régine et Pascal, a fait le trek dans le sens inverse et est parti à Boko. Quatre jours plus tard et 80 km plus loin sous un soleil de plomb, le



lundi 27 février, les deux groupes sont arrivés à leur destination finale, fatigués mais satisfaits.

Pascal Laviolette, l'un des fondateurs de Le 5e Monde explique le bien-fondé de ce projet de solidarité sportive et culturelle de l'asbl : « La marche que nous faisons chaque année est en fait un alibi pour récolter des fonds pour nos partenaires au Bénin, les hôpitaux de Boko et de Papané.

Chaque participant lance un appel préalable à sa famille, ses amis et ses connaissances et leur demande un soutien financier ou matériel. Autant de participants autant de parrains. Lorsqu'on fait le point on réussit à récolter des fonds non négligeables. Et nous n'oublions



Suite à la page 4

Centre d'incubation de Tinré : les premiers entrepreneurs sont sélectionnés

Le centre d'incubation ouvrira bientôt ses portes. Les travaux de construction des locaux sur le site de Tinré évoluent normalement et « seront bientôt achevés d'ici fin février » à en croire Adam Issifou Malla, gestionnaire du dit centre. L'initiative de créer ce centre émane de la Fondation Hubi et Vinciane afin d'accompagner les jeunes à réaliser leurs projets innovants dans divers domaines et principalement dans l'agrobusiness.

L'objectif de ce centre est de stimuler et soutenir le démarrage de véritables entreprises agricoles axées sur la transformation de produits agricoles. Le centre soutiendra, par ailleurs, d'autres initiatives innovatrices en lien avec le développement dans les départements du Borgou et de l'Alibori en particulier, et du Bénin en général. La Fondation a mis un accent particulier sur le caractère innovant, écologique, durable et social des projets sélectionnés.

Sur 63 entrepreneurs ayant postulé à l'appel à candidature, 26 ont été présélectionnés. Après une étude minutieuse des dossiers par une équipe d'experts, 9 ont été finalement retenus et sont en préincubation depuis la mi-janvier 2023. Cela signifie concrètement qu'ils ont déjà suivi plusieurs modules de formation comme le leadership entrepreneurial, le diagnostic de l'environnement de l'entreprise et l'élaboration d'un business plan. Ils sont également soutenus dans la préparation d'un dossier de candidature au concours « Tony Elumelu Fondation » pour les entrepreneurs.

Après cette préincubation et cette phase de formation, les entrepreneurs seront aidés dans



l'élaboration de leur business plan. Ces business plans seront évalués par une équipe d'experts pour finalement sélectionner les entrepreneurs qui participeront à l'incubation proprement dite. Ils seront alors coachés par des experts et praticiens nationaux et internationaux dans leur secteur d'activités pendant 3 ans. Ils pourront faire usage de services, moyennant une



contribution financière à tarif social. Si leurs entreprises sont jugées éligibles par les bailleurs, ils pourront éventuellement recevoir des financements.

Adam Malla a conduit les entrepreneurs sur le site du centre d'incubation pour découvrir le lieu de travail qu'ils rejoindront bientôt.



Interview avec Adam Malla Issifou, gestionnaire du centre d'incubation

Dans ce premier numéro de notre newsletter de l'année 2023, notre chargé de communication Chams-Dine Baguiri au Bénin est allé à la rencontre du gestionnaire du centre d'incubation que la Fondation construit à Tinré dans la commune de N'Dali. Adam Malla Issifou répond aux questions de Chams-Dine.

Pouvez-vous vous présenter brièvement ?

Je m'appelle Adam Malla Issifou. Je suis détenteur d'un Master en Stratégie, Création et Reprise d'Entreprise de l'Université Montesquieu Bordeaux IV et d'un Diplôme d'Etudes Professionnelles Approfondies (DEPA) de l'Institut de la Francophonie pour l'Entrepreneuriat basé à l'Île Maurice. Je suis actuellement doctorant en entrepreneuriat agricole au Bénin.

Pourquoi avez-vous posé votre candidature pour être gestionnaire du centre d'incubation ?

J'ai créé et développé plusieurs entreprises dont M-RECYCLING BENIN, une entreprise de recyclage de cartouches d'encre. Depuis 2007, je fais la promotion d'une série d'entreprises dans plusieurs secteurs notamment dans l'hydrocarbure, la valorisation des déchets informatiques, et l'économie numérique. J'ai été pendant 10 ans conseiller d'entreprise et coopérateur de la société coopérative SENS-BENIN, fournisseur de services d'appui-conseil au développement d'entreprises solidaires, de formation sur l'entrepreneuriat et des conseils en management de chaînes de valeurs solidaires. Tout ceci m'a motivé pour poser ma candidature.

Convaincu que l'entrepreneuriat et surtout le développement des Petites et Moyennes Entreprises (PME) est la seule bonne façon de créer plus d'emplois pour des jeunes et de réduire la pauvreté, j'ai voulu mettre mes compétences au service du développement économique local des territoires du Borgou et de l'Alibori.

Quelles sont les priorités que vous vous fixez ?

Notre priorité est la croissance des entreprises incubées et pour cela nous devons donc mettre en place tous les mécanismes et outils nécessaires au développement des entreprises incubées dans ce centre d'incubation.

Votre mot de la fin

Je tiens à remercier la Fondation Hubi & Vinciane au profit du développement économique, local, des territoires et surtout à l'endroit de la jeunesse qui doit créer de la richesse pour développer le Bénin. L'initiative est à saluer car un centre du genre manquait dans le Borgou. Ce sera le premier véritable incubateur dans cette zone qui répondra véritablement aux besoins des jeunes entrepreneurs.

Produire du maïs en contre-saison : c'est possible

Produire du maïs en saison sèche dans le Nord du Bénin au mois de janvier, c'est difficile à croire quand on sait qu'il n'y a qu'une saison de pluie entre fin mai et fin septembre. Mais c'est vraiment possible.

L'expérience faite dans le nouveau jardin de l'école primaire publique de Bonsi dans le village de Boko commune de N'Dali, nous permet de l'affirmer. Aux dires du directeur groupe B de l'école Marius Amoussou, les apprenants ont semé quelques graines de maïs fin octobre début novembre. Nous avons irrigué les graines et désherbé quand il le fallait. Aujourd'hui, nous sommes heureux de vous présenter le résultat assez satisfaisant. Certains pieds de maïs ont

donné jusqu'à trois épis.

Les fruits ont tenu la promesse des fleurs. Pour Samadou Sidi, conseiller en agriculture à la Fondation Hubi et Vinciane qui aide l'école à cultiver leur potager « l'irrigation des cultures et la préparation du sol avec des engrais organiques (excréments d'animaux) ont permis d'obtenir ce résultat qui peut être répliqué sur de grandes surfaces à condition qu'il y ait de l'eau et que les cultures soient bien irriguées et entretenues. La production du maïs peut donc se faire toute l'année, peu importe la saison. Les trois conditions à respecter sont la présence d'eau, la fertilité du sol et une bonne irrigation des



10 février, Journée Internationale des Légumineuses

Quelques réflexions du nutritionniste et expert en agriculture de la Fondation à l'occasion de cette célébration

L'objectif principal de la Fondation est la lutte contre la malnutrition à travers ses trois volets d'intervention : la santé et l'alimentation équilibrée, l'agriculture et l'entrepreneuriat et l'éducation. Il va donc sans dire que l'organisation ne passe pas sous silence la Journée Internationale des Légumineuses, instituée par l'Assemblée générale des Nations Unies le 10 février de chaque année. En instaurant une journée fixe annuelle, les Nations unies entendent souligner le rôle très important des légumineuses. Non seulement elles ont une valeur nutritionnelle importante, mais elles assurent également la sécurité alimentaire et peuvent être cultivées de manière durable.

A cette occasion, le nutritionniste de la Fondation au Bénin, **Eric Dossou Gbété** nous parle de l'importance des légumineuses dans l'alimentation de l'être humain. **Samadou Sidi**, l'un des conseillers en agriculture évoque quant à lui, le volet production et conservation de ces produits. « Les légumineuses sont des aliments d'origine végétale qui apportent des protéines à l'organisme humain et assurent diverses fonctions (structurale, hormonale, enzymatique, etc) ».

Selon Eric, les légumineuses constituent les sources de protéines les plus accessibles pour la prévention et la prise en charge nutritionnelle de la malnutrition chez les enfants. En particulier dans les pays en voie de développement comme le Bénin où la viande et les produits



laitiers sont moins disponibles. Les légumineuses permettent également de nombreuses préparations : farine enrichie en légumineuses, purée, beignets...

Pour le nutritionniste, les légumineuses font donc partie des aliments à haute valeur nutritive que « nous devons apporter à notre alimentation pour avoir une alimentation saine et équilibrée ».

Samadou Sidi sur la production et la conservation des légumineuses

Avant de s'alimenter avec les légumineuses, il faut en produire. Au Bénin, les légumineuses les plus fréquemment produites et consommées sont le soja, le niébé, le voandzou, l'arachide, le pois chiche et le pois d'angole. Après la récolte, l'une des étapes non moins négligeables est leur conservation voire leur stockage en vue d'une consommation ou de ventes ultérieures.

Sidi Samadou conseiller en agriculture chez la Fondation, souligne que les légumineuses

peuvent être cultivées tout en préservant l'environnement. Tout d'abord, elles ont besoin de moins d'eau que les autres cultures pour grandir, un atout majeur dans une région où l'eau est très rare. Elles jouent aussi un rôle important dans la lutte contre l'érosion et l'appauvrissement des sols parce qu'elles n'ont pas besoin d'engrais azotés.

Pour bien conserver les légumineuses, il y a différentes étapes à suivre dès la pré-récolte. « Après la maturité complète qui dure 2 à 3 mois selon la légumineuse, on passe d'abord à la récolte, au séchage, à l'égrenage, au triage et au calibrage (classement des graines en fonction de leur taille) puis à l'emballage. En prélude à ces étapes, il faut procéder au nettoyage et au traitement du magasin. Passé ces étapes, viennent la disposition des palettes en laissant des allées pour d'éventuelles opérations (contrôle/prélèvement des échantillons, traitements, etc.), le stockage ou la mise en place des produits et pour finir, la fermeture du magasin. Si l'on suit scrupuleusement toutes ces étapes et que les produits sont emballés de manière étanche, ils peuvent être conservés pendant des mois, voire des années, sans perdre leur valeur nutritive.

Actuellement, c'est la période de stockage. Dans les localités d'intervention de la Fondation, tous les producteurs sont sensibilisés sur les techniques de stockage et de conditionnement des produits agricoles. Après tout, ces techniques jouent un rôle important pour la sécurité alimentaire.



La Fondation Hubi & Vinciane sous la loupe

Institut du Sacré-Cœur de Louvain, 14 février

Coïncidence ou non, le jour de la Saint-Valentin, nous nous sommes rendus à l'Institut du Sacré-Cœur de Louvain pour parler de nos projets au Bénin et de comment tout a commencé : avec le bel amour et l'engagement de Hubi et Vinciane. C'est vraiment par centaines qu'ils sont venus écouter, les jeunes de première et deuxième année, qui organiseront bientôt leur marche annuelle de carême au profit d'une bonne cause. Cette fois, les bénéfices de cette marche seront entièrement versés à la Fondation Hubi & Vinciane. Il était donc important de montrer à quoi l'argent récolté sera utilisé et comment il peut vraiment faire la différence.



Ingrid Hofkens a présenté la situation au Bénin et a illustré, à l'aide de photos et de vidéos, ce qui se passe dans les écoles, les hôpitaux et les potagers communautaires. De temps en temps, je complétais avec mon propre témoignage après ma visite aux projets l'année dernière. Les images et les mots en disaient suffisamment : le décalage avec notre propre monde, le problème de la pauvreté et de la malnutrition, souvent le manque d'éducation. Mais nous avons également pu témoigner du dynamisme des gens, de leur ingéniosité et de leurs rires contagieux. En ces temps de médias sociaux et de vidéos TikTok, il n'est pas facile de retenir longtemps l'attention des jeunes sur de tels sujets. Mais les élèves sont restés captivés, écoutant pendant une heure de cours, dans un silence respectueux. Nous sommes heureuses d'avoir pu partager notre enthousiasme. Nous nous sommes donnés rendez-vous après la marche de Carême !

Kathleen Cools

Marché de Noël chez QbD Clinical pour la Fondation !

Grâce à des collègues créatifs et aux amis et à la famille de ces collègues, QbD Clinical a réussi à proposer un bel assortiment lors de son marché de Noël :

- Céramiques de Mia Van Houtven (@gedraaidgebakken)
- Céramiques d'Estelle Rens (@estellerens.ceramics)
- Produits de beauté de Perle d'Eau de Westerlo
- Mouchoirs Huff & Puff
- Livre "De l'eau et du sang" de Jesse Goessens

La gamme a clairement attiré l'attention car les ventes ont explosé. De plus, comme d'habitude, QbD Clinical a doublé les recettes.

Et Pong, le chef thaïlandais, continue à offrir un délicieux déjeuner thaïlandais à tous les collègues tous les deuxièmes jeudis du mois.

Les recettes du marché de Noël ainsi que des déjeuners thaïlandais servent directement à équiper nos hôpitaux de Boko et Papané.

Un grand merci à tous ces collègues, amis et sympathisants de QbD Clinical et de QbD Clinical lui-même pour leur motivation et leur enthousiasme !

Run for Boko 6 (suite)



« certainement pas les dons en matériels d'hôpitaux ».

Pascal Laviolette est ravi des dons récoltés. « Nous avons réussi à récolter quelques 22 000 euros qui financeront une campagne d'opérations orthopédiques qui aura lieu en novembre 2023. Une partie de l'argent servira à l'achat de deux tambours et de pinces chirurgicales pour l'hôpital Saint-Martin de Papané. Grâce à un don important des Cliniques de l'Europe à Bruxelles, nous pouvons également faire don de deux lits électriques médicalisés, deux fauteuils pour prises de sang, deux tables

chauffantes pour prématurés et des instruments en inox pour le bloc opératoire à nos hôpitaux partenaires. Ces matériels seront convoyés en avril ou mai ».

Pascal Laviolette et Emilie Vermylen, coordinateurs de Run for Boko, ont une fois de plus réussi à en faire une expérience inoubliable pour tous les participants. Ils ont expressément remercié le Rotary et les Cliniques de l'Europe de Bruxelles pour leur générosité. Les participants ont fêté la fin de la randonnée avec le personnel des deux hôpitaux et les employés de la Fondation Hubi & Vinciane. Les directions des deux hôpitaux ont accepté les dons avec gratitude.



Le Yinnou en langue Bariba ou l'igname pilée séchée assaisonnée

Le Yinnou en langue Bariba, ou l'igname pilée séchée assaisonnée, est un mets apprécié par les populations du Nord-Bénin en particulier les Batombu. Notre responsable communication Chams-Dine est allé à Waxangari l@bs à Parakou, plus précisément dans la startup 'Les casseroles de Mémé', pour suivre de bout en bout les différentes étapes de préparation de ce repas. Il est accompagné de tofu de soja et de petits poissons frits. Un pur délice.

Les sous-étapes de la préparation du Yinnou se résument à deux grandes étapes : le rinçage de l'igname pilée séchée et la cuisson.

Nous commençons par la première grande étape en rinçant l'igname pilée pour enlever les déchets et autres impuretés. Ensuite, on la trempe dans de l'eau claire pendant 1h à 1h 30 pour ramollissement.



Après ceci, on lave encore l'igname pilée séchée, on la rince de nouveau et puis on l'expose à l'air libre pour séchage.



Nous passons maintenant à la cuisson, la deuxième grande étape de notre préparation.

Les ingrédients qu'il faut, sont de l'huile d'arachide ou du beurre de karité, du piment rouge séché, du piment vert découpé, de l'oignon découpé en tranches, des légumes, des poissons, du tofu de soja frit, du sel en poudre et quelques épices (ail et gingembre) pour l'assaisonnement.



On met la marmite à feu doux et on y ajoute de l'huile. On saute le piment rouge séché dans l'huile et on le met de côté. Ensuite, on ajoute l'oignon et les épices dans l'huile en on remue pendant 30 secondes.



Ensuite on met l'igname pilée séchée essorée dans la marmite à huile, on remue, on ajoute une pincée de sel, on referme la marmite et on laisse mijoter pendant 5 à 10 minutes. Pendant ce temps, on prépare le tofu et le poisson.



Une fois l'igname cuite, on ajoute l'oignon et le piment préalablement frit. Et voilà notre Yinnou est prêt à être servi chaud pour dégustation.



Les populations du Nord du Bénin sont trop fans de ce mets qu'elles aiment tant. Dès que vous serez en visite au Bénin, vous pouvez demander à Chams-Dine de vous conduire au centre Waxangari l@bs de Parakou chez 'Les casseroles de Mémé' pour goûter ce plat. Vos papilles gustatives seront séduites, rassure-t-il.

Restez informé de nos promotions et activités!

Vous ne recevez pas encore d'e-mails de notre part ? Et vous souhaitez que nous vous informions de nos activités ? Abonnez-vous à notre liste de diffusion sur <http://bulletin.hubi-vinciane.be>.

Ou scannez le code QR.

De cette façon, nous pouvons vous tenir informé plus facilement!



UN DON POUR NOS PROJETS ?

Par un versement sur le compte
BE14 7865 8929 4683

Attestation fiscale selon Art. 145/33 §1,2 de la loi de 1992 sur les revenus fiscaux. Montant minimum de 40 euro par an.



Les dons pour les projets de notre Fondation au Bénin sont toujours les bienvenus.

Vous pouvez faire une contribution sur le compte : BE14 7865 8929 4683 de la Fondation avec la mention "Donation" + votre nom. Ou utilisez le formulaire de transfert en ligne sur notre site web.

(Les montants d'au moins 40 euros bénéficient d'un avantage fiscal)