

RDC : "Je ne pouvais plus accepter de regarder mourir ces enfants sans réagir"

- Libre Belgique du 2 février 2026



À Bukavu, l'asbl Kesho Congo du pédiatre Adolphe Nyakasane a un joli petit accent belge.

Adolphe Nyakasane a terminé sa formation de pédiatre en 2015 aux Cliniques universitaires Saint-Luc de Bruxelles. Le diplôme en poche, il est rentré directement chez lui, à Bukavu, dans cette province congolaise du Sud-Kivu rongée depuis des décennies par les crises multiformes.

"J'ai tout de suite commencé à travailler dans un hôpital de la ville, où j'ai vu arriver des enfants malnutris. Leurs mères venaient nous consulter trop tardivement. Je ne pouvais que regarder mourir ces enfants. C'était insupportable", explique-t-il en entrant dans le centre de nutrition de son asbl Kesho Congo (Demain le Congo), situé dans le haut du quartier Kadutu, sorte de favela congolaise perchée sur les hauteurs de Bukavu.



La petite maisonnée qui accueille les mamans et leurs enfants est bondée. *"Il y a généralement entre 90 et 120 enfants. Nous distribuons de la bouillie et du pain ou des biscuits trois fois par semaine. Pour les autres jours, les mamans reçoivent des rations de farine pour qu'elles puissent préparer cette bouillie chez elles. Il faut les responsabiliser. Elles reçoivent aussi des cours et des conseils pour bien suivre la croissance de leurs enfants",* explique le pédiatre. Un médecin et deux assistantes ont été engagés pour accompagner ces mamans et suivre les enfants qui ont entre 6 mois et 5 ans.

RDC : Il y a un an, Goma tombait entre les mains des rebelles : « J'espère, avant de mourir, que je pourrai connaître la paix dans cette région »

“On ouvre un dossier médical pour chaque enfant”, explique le médecin en entrant dans un minuscule bureau. Une table, deux chaises, une armoire et un ordinateur. “C’est minimaliste, mais ça nous permet de fonctionner. Nous avons une balance pour les plus grands et un système de suspension pour les plus petits”, poursuit-il en faisant défiler quelques pages sur son ordinateur.

De la fourche à la fourchette

La farine utilisée dans la préparation de la bouillie est constituée de maïs, sorgo et soja. *“Tout vient de la région de Luvungi, sur la route d’Uvira. Kesho Congo travaille avec les femmes agricultrices de cette localité, ce qui leur garantit des rentrées financières. Tout est donc produit dans la région. C’est ce qui explique notre slogan “de la fourche à la fourchette”, poursuit Adolphe Nyakasane, qui nous emmène dans le centre de Bukavu après avoir fendu la foule dans ce quartier populaire et retraversé cette commune de Kadutu. On croise en passant le principal stade de foot de la ville, mais aussi un ancien cinéma aux formes arrondies squatté, désormais par des “Eglises du Réveil”. “Une vraie calamité”, ne peut cacher notre hôte.*

RDC : L’insupportable retour du discours génocidaire

Dans une grande artère de la ville, derrière un bâtiment ministériel décrépit, en se faufilant dans un petit dédale de sentiers approximatifs, on arrive dans l’atelier de boulangerie de Kesho Congo. Les deux pièces principales n’excèdent guère les 15 m² chacune. C’est là que ce mardi trois ouvrières et un ouvrier fabriquent les petits pains, mais aussi les biscuits de Kesho Congo. *“En fonction de la demande, on utilise entre 30 et 50 sacs de farine de 25 kilos par jour. L’atelier est ouvert sept jours sur sept et 24h sur 24. L’essentiel de cette production est destiné à la vente dans les magasins de la ville”, poursuit le pédiatre-bussinessman. “Nous avons aussi une petite équipe de marketing qui démarché les clients potentiels. Grâce à cette activité, Kesho Congo emploie 40 personnes et nourrit plus d’une centaine d’enfants tous les jours.”*

Un accent liégeois

Les petits fours électriques fonctionnent à plein régime. Une partie de l’équipe façonne des petits pains torsadés, l’autre prépare des petits biscuits au froment. Tout est fait main. *“Ils sont très appréciés, insiste Adolphe Nyakasane. Nous fabriquons aussi des biscuits avec notre farine maïs-sorgo-soja, le masoso, que nous enrichissons d’un peu d’huile et de sucre. Ceux-ci sont réservés aux enfants que nous assistons. Ils sont très riches. C’est un outil essentiel pour aider ces enfants.”*



Les mesures d'hygiène sont strictes. *“On veut montrer qu’il est possible de faire les choses dans les règles au Congo. Quand je me suis lancé dans cette aventure, j’ai visité plusieurs boulangeries, libanaises ou indiennes, de Bukavu. C’est un désastre en termes d’hygiène. Chez Kesho Congo, on a même formé quatre agents à Gembloux sur l’hygiène des aliments.”*

Et ce n’est pas la seule touche belge dans cette asbl reconnue par la Fondation Roi Baudouin. *“Les dons faits en Belgique sont donc déductibles fiscalement”, lâche discrètement le pédiatre qui pointe du doigt deux pétrins et deux fours électriques. “On les a reçus des Rotary Club de Spa, Francorchamps et Stavelot. J’y ai donné une conférence le 8 mai 2023 et les appareils ont été installés en janvier 2025 alors que la guerre faisait rage dans la région. (la ville de Bukavu a été conquise par l’AFC/M23, le 14 février 2025, NdLR). Fort heureusement, il n’y a pas eu de combat à Bukavu et nous n’avons d’ailleurs pas arrêté de produire. Cette capacité de production renforcée nous a aussi aidés à distribuer du pain aux familles déplacées dans 7 villages qui accueillaient chacun 400 familles. Ce fut une belle réponse humanitaire et la Belgique y est pour quelque chose”.*

Une autre machine, un peu plus ancienne, ne peut pour sa part cacher ses origines liégeoises. *“Elle vient d’un Point Chaud de Liège. Certains autres appareils viennent de Flandre. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues”, enchaîne le pédiatre. Et ce dernier n’entend pas en rester là : cet été, il compte ouvrir un hôpital général sur les hauteurs de Bukavu. “Les travaux avancent bien. Il manque toujours des financements. Mais on a traversé tant de difficultés, il y a tant de besoins qu’on est obligé de réussir, on ne peut pas baisser les bras.”*

En dix ans d’existence, la petite structure lancée grâce aux économies qu’il avait réalisées pendant sa formation en Belgique a bien grandi. Elle a sauvé des centaines de nourrissons ou de jeunes enfants. Le sourire et l’appétit de ces petits bouts installés à même le sol du centre de nutrition sont une récompense quotidienne pour cette petite équipe qui réalise chaque jour des miracles.