



Vyakulani Africa

Musée royal de l'Afrique centrale

En tant que musée et centre de recherche, nous sommes un forum d'étude et de dialogue sur les sociétés et l'environnement naturel en Afrique subsaharienne. Nous sommes un lieu de mémoire et d'histoire sur le passé colonial, mais nous regardons aussi l'Afrique d'aujourd'hui et de demain. Nous sommes engagés, nous voulons susciter l'intérêt et promouvoir l'implication sociale dans les défis d'aujourd'hui et de demain. Nous ne marchons pas seuls sur ce chemin, nous construisons des partenariats durables, en Belgique, en Europe et surtout en Afrique.

LE MRAC ET SCIENCES CITOYENNES

Nous définissons des processus de changement pour l'AfricaMuseum tels que la décolonialisation ou la décolonialité. Cela signifie avant tout que nous allons plus loin dans le regard critique que nous portons sur notre passé, en impliquant dans cette démarche nos partenaires africains et la diaspora africaine. Dans notre travail scientifique, nous mettons en œuvre les sciences participatives au niveau national et international. Nos chercheurs impliquent les citoyens dans la recherche de terrain en Afrique, qu'il s'agisse de recherche sur les catastrophes naturelles (HARISSA) ou sur les parasites (ATRAP). En Belgique, nous collaborons avec des communautés locales pour collecter des récits sur les pratiques alimentaires de la diaspora (DIASPOFOOD et Vyakulani) ou pour conserver, numériser et étudier nos collections biologiques (Citizen Rescuers for Collections).

CALL TO ACTION

Pour plus d'informations, visitez les pages [Instagram](#) et [Facebook](#) du projet.

Plus d'information est aussi disponible sur :
<https://www.thefoodbridge.org/>

Projet Vyakulani Africa

Appel aux passionné(e)s de cuisine: Aidez à mettre en valeur la cuisine africaine en Belgique

Vyakulani, qui signifie en swahili « dans les aliments », se concentre sur l'exploration et la célébration des riches traditions alimentaires des diasporas africaines. Ce projet est une collaboration entre The Food Bridge asbl et le AfricaMuseum.

Malgré l'intérêt croissant pour les régimes végétariens, les produits alimentaires africains ne reçoivent pas encore la reconnaissance qu'ils méritent en Europe. Les diasporas africaines continuent d'utiliser leurs ingrédients traditionnels, qui sont souvent moins connus et acceptés en raison de préjugés coloniaux. Alors que d'autres aliments exotiques comme le kimchi et le quinoa sont devenus courants, les superaliments africains comme le millet et le fonio ne le sont pas encore.

Le projet vise à mettre en lumière l'importance des systèmes alimentaires africains, encourager les Africains en Europe à redécouvrir leurs traditions culinaires et promouvoir les aliments africains sains. Cela se fera par la collecte d'histoires alimentaires auprès des diasporas africaines en Belgique, à travers un processus de réflexion, de collecte et de célébration.

Recherchez et célébrez avec nous la richesse de la cuisine africaine en Europe !

CONTACT

Luiza Mitache
Citizen Science Coordinator
luiza.mitache@africamuseum.be
+32 (0)2 769 53 86